
Kaiser®
EHT
ELECTRIC OVENS
ELEKTROBACKÖFEN
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ
Logic control
PLATIN
Multifunktion
EN USER MANUAL
DE GEBRAUCHSANWEISUNG
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

We are convinced that you have made a right choice. This product which satisfies the high quality demands and corresponds to world comprehensive standards realizes your cookeries, and his modern appearance which has been developed by the best European designers will decorate your kitchen splendidly.

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the oven, and allows you to reduce the consumption of electric energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the oven will bring you a lot of pleasure for a long time.

Our ovens correspond to the main demands of the security, hygiene and environment protection, according to the directives of the EU which is confirmed with certificates DIN ISO 9001, ISO 1400, according to the norms counting within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which is confirmed with the corresponding certificates.

With the thoughts of a constant improvement of the quality of our ovens the changes in design and equipment which lead only to positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

We Inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are precertain exclusively for the domestic use.

D

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeug, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und sein modernes Aussehen, das von besten europäischen Designer entwickelt worden ist, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Backofens auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Backofen bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Backöfen entsprechen den Hauptforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes, laut den Direktiven der EU, was mit Zertifikaten DIN ISO 9001, ISO 1400, entsprechend den im Rahmen der EU geltenden Normen, bestätigt ist, und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS Länder, was durch die Identifikationszertifikate bestätigt ist.

Mit den Gedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Backöfen sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Wir Informieren Sie, dass unsere Geräte, die der Gegenstand der vorliegenden Bedienungsanleitung sind, sind ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorbestimmt.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт, удовлетворяющий самым высоким требованиям и отвечающий мировым стандартам, позволит Вам легко воплотить все Ваши кулинарные способности, а его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизанерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации духового шкафа, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация духового шкафа будет соответствовать настоящей инструкции, наш духовой шкаф будет радовать Вас долгое время.

Наши духовые шкафы полностью соответствует основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, согласно директивам Европейского Союза, что подтверждено сертификатами DIN ISO 9001, ISO 1400, в соответствии с настоящими нормами, действующими на территории Европейского сообщества, а также полностью отвечают всем требованиям Госстандарта России и стандартов других стран СНГ, что подтверждается сертификатами соответствия.

С мыслью о дальнейшем повышении технических и эксплуатационных характеристик наших бытовых приборов мы оставляем за собой право на внесение изменений в дизайн и устройство, влияющих только положительно на потребительские качества и свойства продукта.

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Информируем, что наши приборы, являющиеся предметом настоящей Инструкции, предназначены исключительно для домашнего пользования.

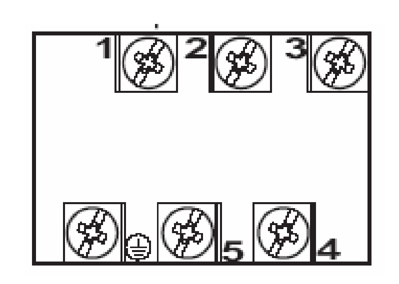
CONTENTS

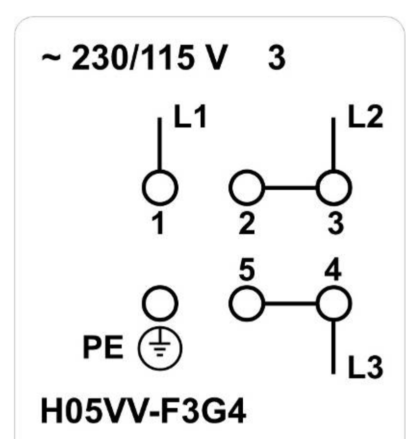
DE

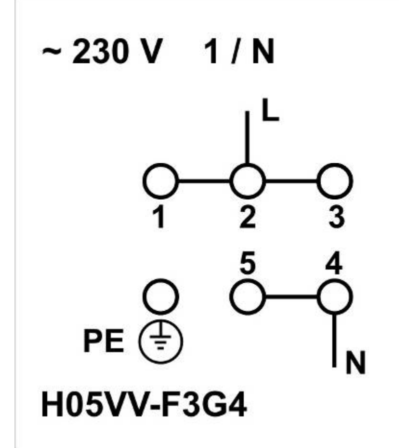
INHALTSVERZEICHNIS

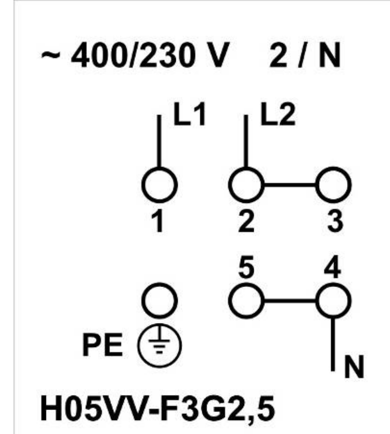
RU

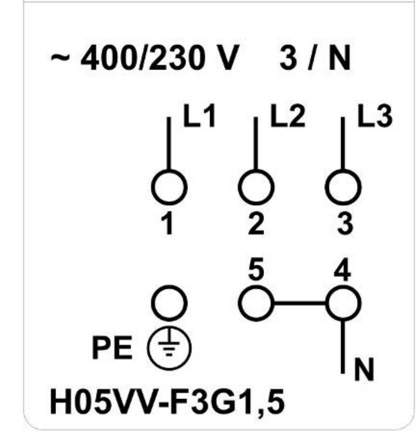
ОГЛАВЛЕНИЕ











INSTALLATION INSTRUCTIONS

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force.

Any of these operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the oven or built-in cooker to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the stove or at the bottom of the hob.

- The mains supply has an efficient grounding in compliance with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach the temperature 50°C at any point along its length.

If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The outlet or switch must be easily accessible.



Attention! The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and safety precautions are not respected.

DE

MONTAGEANWEISUNG

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet.

Alle Arbeiten sollen nur bei abgeschaltet vom elektrischen Netz Apparat durchgeführt werden.

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem unter der Kochfeld oder der hinteren Wand des Backofens angebrachten Typenschild übereinstimmen,
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Herd nicht mit Kabel und\ oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild auf der hinteren Wand des Gerätes angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50°C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen. Der Schalter muss den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

Achtung! Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn bei der Installation des Gerätes alle obenangeführten Anweisungen nicht befolgt werden.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Подключение, сборка, регулировка и уход должны проводиться специально обученным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Все работы должны проводиться только при отключенном от электрической сети устройстве.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением духовки или комплекта к эл. сети, необходимо убедиться, что:

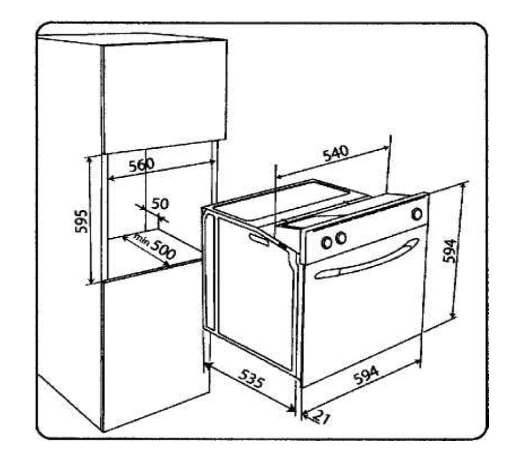
- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духового шкафа и на нижнем кожухе варочной поверхности,
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке на задней стенке прибора, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50° C.

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отсоединять прибор от сети, соответственно техническим данным и действующих предписаний (желто - зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко досягаем.

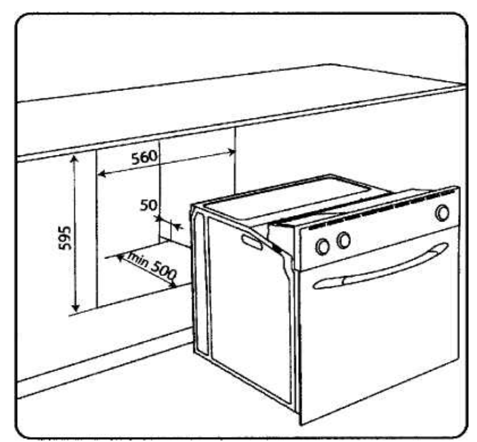


Внимание! Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не соблюдаются все вышеприведенные предписания.



INSTALLATION OF THE OVEN

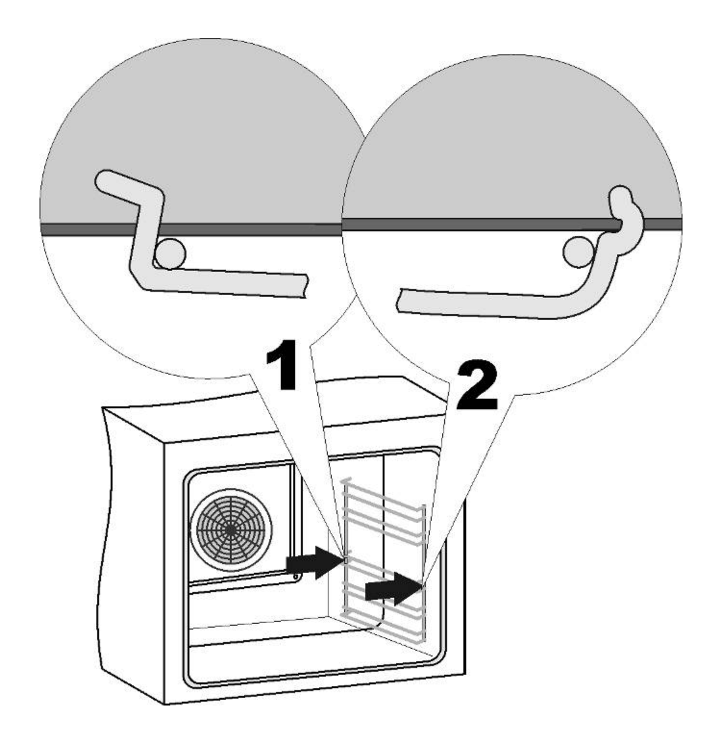
The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.



See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

PREPARATION

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



Important !!!
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.



Attention! You must set the time on the clock before you can use the oven.
(See chapter **“Digital clock timer“**).
If the time is not set, the oven will not work.

D

EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas/Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Einhängegitter auf die Seitenwände einbauen und die Gitter und Bleche aufstellen. Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig !!!
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.
Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen
Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Oberflächen

Achtung! Vor dem ersten Gebrauch des Backofens muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **„Elektronische Zeitschaltuhr.“**).
Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

RU

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Духовка предназначена для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духовки с газовой или газо-электрической поверхностью используйте прикладываемую документацию.

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить духовку мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни. В течение примерно 30 минут прогреть духовку до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

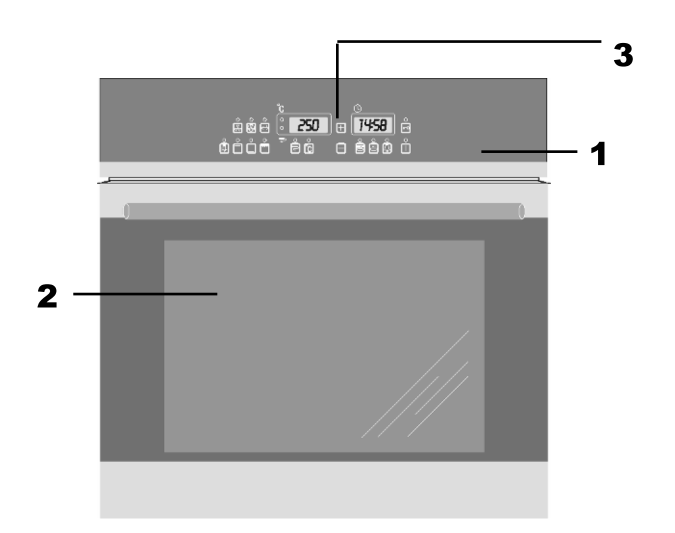
Важно !!!
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети. Не применяйте для чистки кислото - или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержашие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.



Внимание! Перед первым использованием духовки необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **„Электронное программирующее устройство“**).
В противном случае духовка не будет работать !

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING
Arrangement of functional assemblies

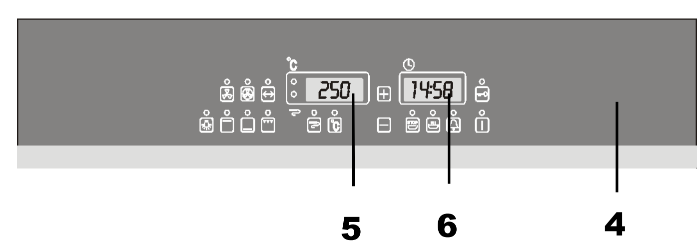


Built-in cooker EHT

1. Control panel
2. Oven
3. Electronic programmable control

CONTROL PANEL

Models PLATIN: Control Panel with electronic programmable control **Full Touch control**





4. Control panel
5. Temperature display
6. Electronic programmable control

DE

KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT
Anordnung von Funktionsbaugruppen

Einbauherde EHT

1. Bedienblende
2. Backofen
3. Elektronische Programmierung

BEDIENBLENDE

Bedienblende von Modellen PLATIN mit elektronischer Programmierung Full Touch control

4. Bedienblende
5. Temperaturanzeige
6. Elektronische Programmierung

RU

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД
Размещение функциональных узлов

Встраиваемыя плита EHT

1. Панель управления
2. Духовой шкаф
3. Электронное программирующее устройство

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панели управления моделей PLATIN с сенсорным электронным программирующим устройством Full Touch control

4. Панель управления
5. индикатор температуры
6. лектронное программирующее устройство

EQUIPMENT

SPIT

Ovens is completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The spit allows to roast food in the oven rotary. It serves primarily for roasting barbeque, fowl, sausages and similar dishes. Switching the spit on and off probably simultaneously with switching on and off of

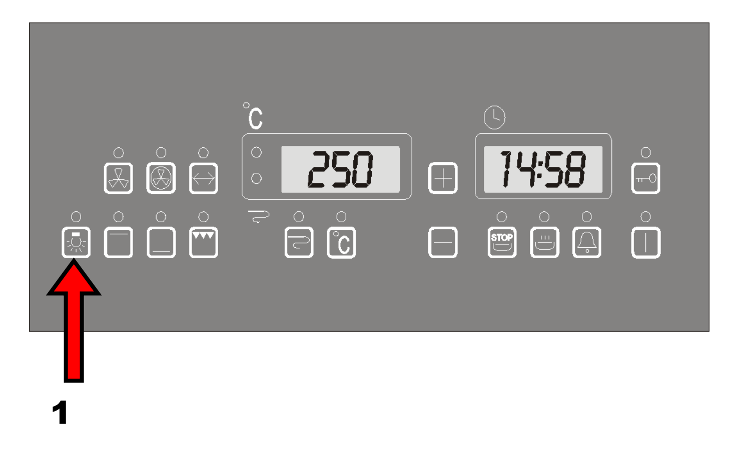
the Grill functions , or .

COOLING FAN

The cooling fan* is positioned in the upper part of the oven and serves to cool the inside surfaces of the furniture as well as the oven door. It switches on automatically as soon as the temperature of the outer surface of the oven exceeds 60°C.
If you set up the oven temperature at 200°C, the fan starts in 10 min.
It switches off automatically after the temperature of the outer surface of the oven has fallen below 60°C.
After the oven heated up to 200°C has been switched off, the fan stops in approx. 30 min.

OVEN LIGHT

The oven is equipped with oven light. The oven light is on as long as the oven is switched on. If you want to check up the food after having cooked it, put the key **1 light**.



* - if available

DE

AUSSTATUNG

DREHESPIESS

Backofen ist komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.
Der Spieß erlaubt es, Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen. Die Ein- und Ausschaltung vom Spießantrieb ist möglicht gleichzeitig mit der Ein- und Ausschaltung von Grillfunktionen , oder .

KÜHLVENTILATOR

Der Kühlventilator* befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl der Einbaumöbel als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.
Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C unterschreitet.
Wenn z.B. der Backofen nach Betrieb bei 200°C ausgeschaltet ist, schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes vom Backofen aktiv. Wenn Sie nach Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, drucken Sie Taste **1 Licht.**

RU

ОБОРУДОВАНИЕ

ВЕРТЕЛ

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. мотором.
Благодаря вертелу возможна вращательная обжарка блюд в духовке. Служит главным образом для обжарки домашней птицы, шашлыков, колбасок и других блюд. Включение и выключение привода вертела возможно одновременно со включением и выключением функций гриля , или

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охлаждающий вентилятор* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60°C. Например, при установке духовки на 200°C вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60°C вентилятор автоматически отключается. Например, после выключения духовки, установленной на 200°C, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка оснащена системой освещения. Свет остается включенным во время работы духовки. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления нажмите кнопку **1 Свет**.

* - falls vorhanden

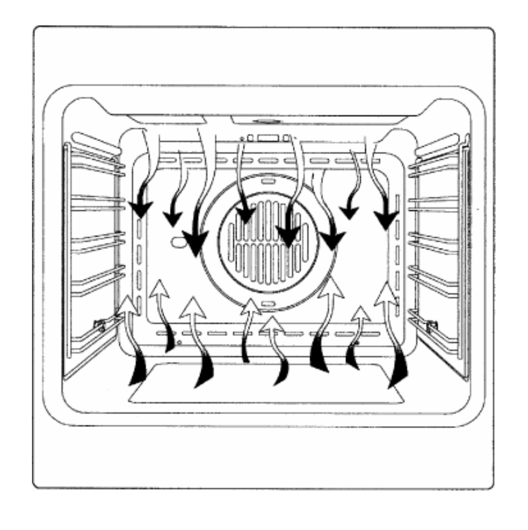
* - если имеется

OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN



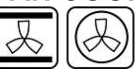
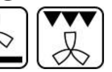
CONVENTIONAL COOKING

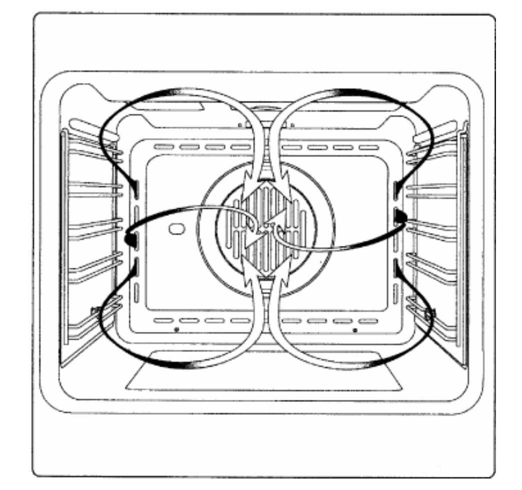




A classical system in which top and bottom heat are used to cook a single dish.
Place the food in the oven only after the cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

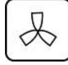
FAN COOKING



For this type of cooking, a fan fixed at the back ensures the circulation of hot air inside the oven, thus, creating uniform heat. In this way, cooking time is much shorter than usually. This method is perfect for cooking dishes on more than one shelf, especially if the food is of different kind (fish, meat etc.)

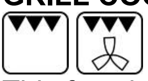
DEFROSTING

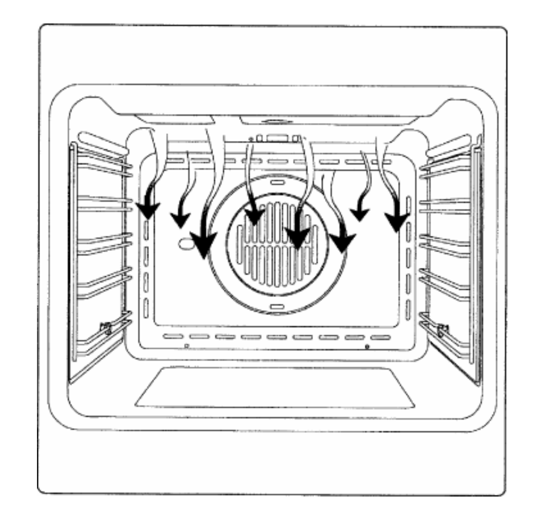


By selecting one of the fan cooking functions and setting the **temperature control** at zero, the fan enables cold air to circulate inside the oven. In this way, frozen food can be rapidly defrosted.
Usually, it is not necessary to pre-heat the oven, but we recommend doing so when cooking pastries.



GRILL COOKING





This function is used to grill or brown food.
Place the shelf with the food to be cooked at the 1st or 2nd level from the top.
Pre-heat the oven for 5 minutes. Set the **temperature control** at a temperature between 50°C and 200°C.

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

KONVENTIONELLES BACKEN



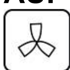
Ein klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, welches für die Zubereitung nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst erst dann eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, d. h. nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Backofentür möglichst wenig geöffnet werden.

BACKEN MIT UMLUFT



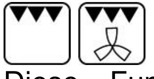
Bei dieser Backofenfunktion bringt der Ventilator, der sich im hinteren Backofenteil befindet, heiße Umluft in den Backofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Zubereitungszeit geringer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

AUFTAUEN



Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der **Temperaturregler** auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Backofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.
Ein Vorheizen des Backofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

GRILLEN



Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.
Der Rost mit der Speise wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.
Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Drehregler **Temperaturregler** auf Temperaturen von 50°C bis 200°C einstellen.

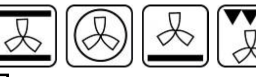
РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



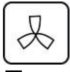
Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.
Если к концу процесса приготовления блюда Вы желаете повысить температуру верхнего или нижнего нагревателя, установите переключатель на соответствующую желаемую функцию. В течение выпекания дверцу духовки рекомендуется открывать как можно реже.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



При этом режиме приготовления, находящийся в дальней части духовки вентилятор, осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением. Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба, мясо и т.д.) при разных высотах положения противня.

ОТТАИВАНИЕ



При включенном обдуве и установленном на ноль **Терморегуляторе**, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.
Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

ГРИЛЬ



Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.
Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху.
Прогреть духовку в течение 5 минут. Ручку **Терморегулятора** установить на температуру от 50°C до 200°C.

OVEN KINDS
BACKOFENARTEN
ВИДЫ ДУХОВЫХ ШКАФОВ

Multi 9

ELECTRIC MULTIFUNKTION OVENS

T="0" Cold air (thawing)

Hot air

Hot air and bottom heat

Ventilating and grill

Grill

Grill top heat (super grill)

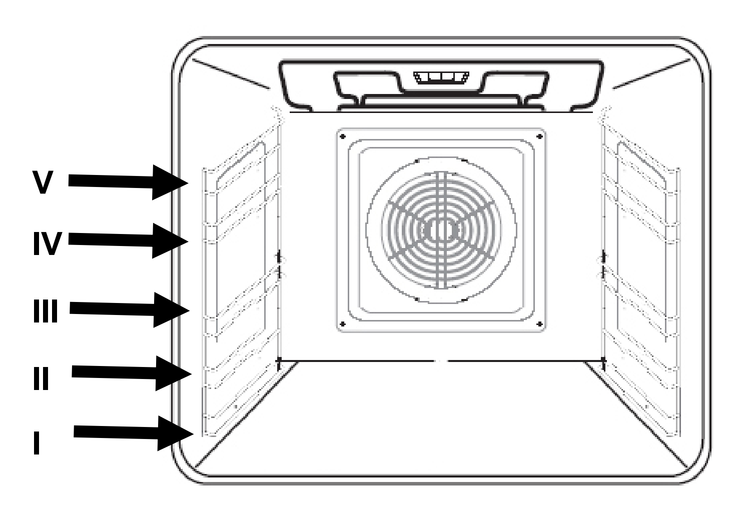
Bottom heat

Top heat

Top -/ Bottom heat

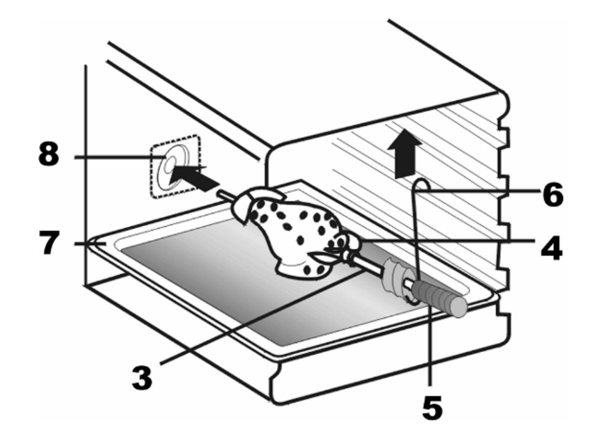
DE		RU	
ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIONS-BACKÖFEN		**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ**	
T=”0”	Kaltluft (Auftauen)	T=”0”	Холодный обдув (размораживание)
	Heißluft		Горячий обдув (термоциркуляция)
	Heißluft und Unterhitze		Горячий обдув и нижний нагрев
	Ventilator und Grill		Вентилятор и гриль
	Grill		Гриль
	Grill + Oberhitze (Supergrill)		Гриль+ верхний нагрев (супергриль)
	Unterhitze		Нижний нагрев
	Oberhitze		Верхний нагрев
	Ober-/ Unterhitze		Верхний -/ нижний нагрев

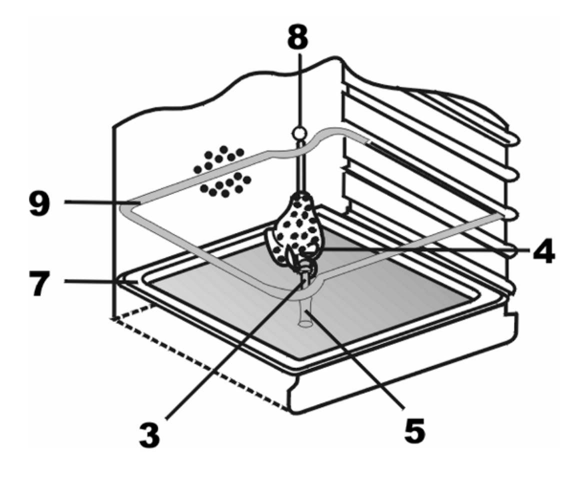
THE OVEN



The choice of the suitable oven equipment varies depending on the selected operating function. Thus, you can use a wire shelf or backing tray and place them at the optimal operating level **I** to **IV** within the oven.

PREPARING THE FOOD TO BE COOKED IN THE SPIT





Keep to the following procedure:

- Spear the food on the handle of the spit **3** and fix it by means of forks **4**,
- Screw on handle **5**, if required,
- Arrange the spit frame **9** at level **III** in the oven,
- Shift the end of the spit **3** into the drive coupling **8**; the spit frame hook should be fixed in the groove of the spit clutch metal part,
- Screw out the handle **5**,
- Put in the metal tray **7** at the lowest level of the oven and close the oven door.

To take food out of the oven, use the handle 5 implicitly to avoid skin-burns.

DE

RU

GEBRAUCH VOM BACKOFEN

Je nach Funktion, können verschiedene Ausrüstungsteile des Backofens genutzt werden, wie z.B. Rost und Backblech, die in richtige Höhe von **I** bis **V** im Backofenraum anzubringen sind.

GRILLEN AM DREHESPIESS

Um dies zu tun, ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise auf den Stiel vom Spieß **3** aufspießen und sie darauf mit Hilfe von Gabeln **4** fixieren,
- bei Bedarf den Handgriff **5** aufschrauben,
- den Spießrahmen **9** an der Höhe „**III**“ im Backofen einordnen,
- Das Endstück vom Spieß **3** in die Antriebskupplung **8** hineinschieben; dabei ist zu beachten, dass der Spießrahmenhaken in die Rille des Spießgriffmetallteils eingreift,
- den Handgriff **5** herausschrauben,
- das Blechtablett **7** in den Backofenraum in niedrigste Höhe hineinschieben und die Backofentür anlehnen.

Beim Herausnehmen von Speisen benutzen Sie unbedingt den Handgriff 5, um eine Verbrennung zu vermeiden.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

В зависимости от реализуемой рабочей функции можно пользоваться оборудованием духовки, напр. решёткой или противнем, помещая их на соответственных рабочих уровнях от **I** до **V** духового шкафа.

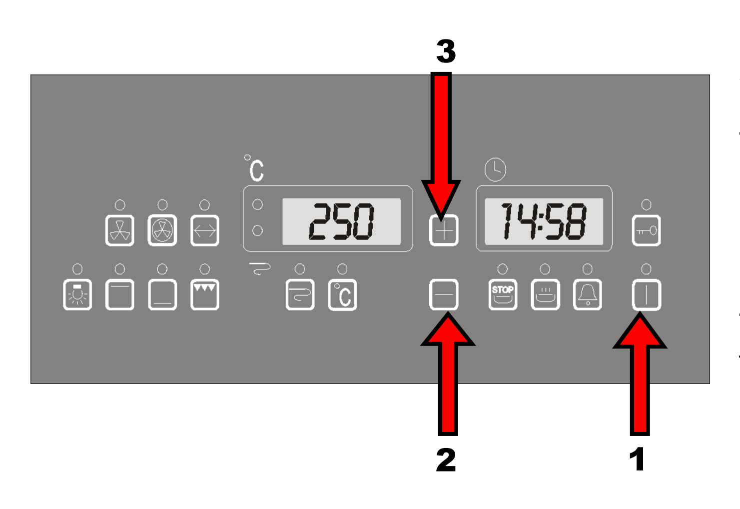
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Для этого необходимо следующее:

- надеть блюдо на пруток вертела **3** и застопорить блюдо при помощи вилок **4**,
- при необходимости надеть ручку **5** на вертел,
- рамку **9** поставить в духовку на уровень „**III**“,
- конец прутка вертела **3** вставить в муфту привода **8**, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела,
- выверните ручку **5**,
- вставить противень **7** на самый низкий уровень духового шкафа и прикрыть дверцу.

При вынимании блюда во избежание ожога обязательно использовать ручку 5.

ELECTRONIC PROGRAMMABLE CONTROL **Logic control** with full sensor control



Setting the clock

To set the current time:

- Press key **1** to switch on the oven.

Thus control lamps over the keys **2** and **3** start flashing.

- Pressing keys **2** and **3** (- or +) set a present time.

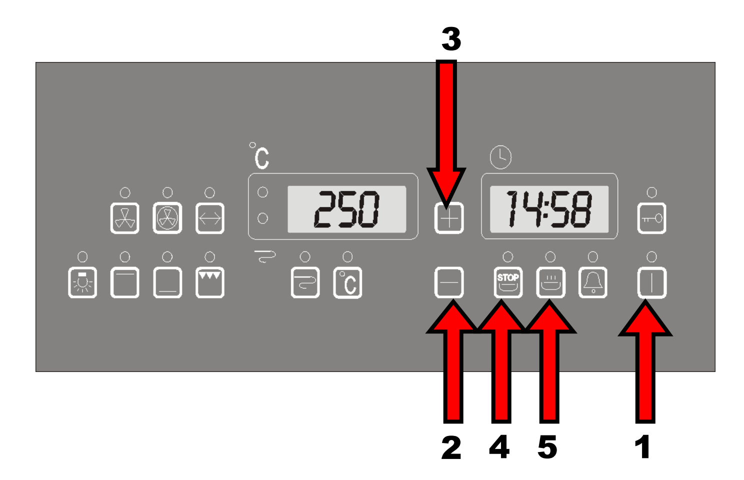
- Simultaneously press keys **2** and **3** to fix established time or in some seconds the established time will be fixed automatically.

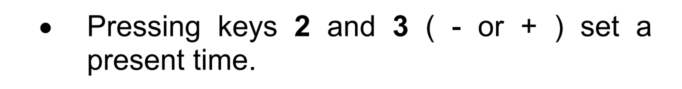
Changing of seted time

- Press key **1** to switch on the oven.

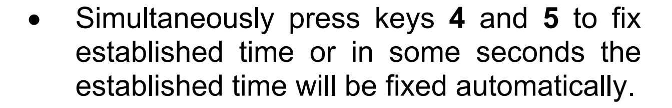
- Simultaneously press buttons **4** and **5**

Thus control lamps over the keys **4** and **5** start flashing.





- Pressing keys **2** and **3** (- or +) set a present time.



- Simultaneously press keys **4** and **5** to fix established time or in some seconds the established time will be fixed automatically.

D

ELEKTRONISCHE PROGRAMMIERUNG **Logic control** mit Vollsensorbedienung

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Den Backofen mit Hilfe der Taste **1** einschalten.

Dabei blinken die Kontrolllämpchen über den Tasten **2** und **3**.

- Mit den Tasten **2** oder **3** (**-** oder **+**) die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Die Tasten **2** und **3** gleichzeitig drücken, um die eingestellte Zeit zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit automatisch übernommen.

Eingestellte zeit ändern

- Den Backofen mit Hilfe der Taste **1** einschalten.
- Die Tasten **4** und **5** gleichzeitig drücken.

Dabei blinken die Kontrolllämpchen über den Tasten **4** und **5**.

- Mit den Tasten **2** oder **3** (**-** oder **+**) die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Die Tasten **4** und **5** gleichzeitig drücken, um die eingestellte Zeit zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit automatisch übernommen.

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **Logic control** с полным сенсорным управлением

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.

При этом замигают контрольные лампочки над кнопками **2** и **3**.

- С помощью кнопок **2** или **3** (**-** или **+**) уставите текущее время.
- Нажмите одновременно кнопки **2** и **3**, чтобы зафиксировать установленное время или через несколько секунд установленное время зафиксируется автоматически.

Изменеие установленного времени

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.
- Нажмите одновременно кнопки **4** и **5**.

При этом замигают контрольные лампочки над кнопками **4** и **5**.

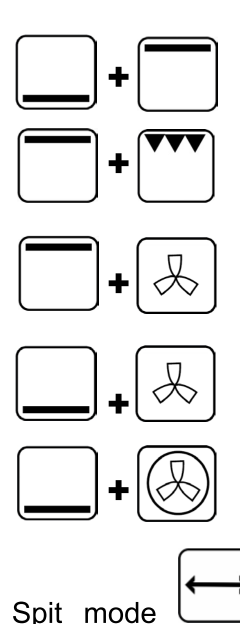
- С помощью кнопок **2** или **3** (**-** или **+**) уставите текущее время.
- Нажмите одновременно кнопки **4** и **5** чтобы зафиксировать установленное время или через несколько секунд установленное время зафиксируется автоматически.

Usage of the oven

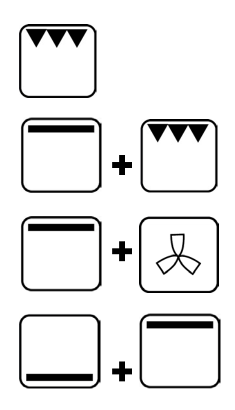
You can start the process of cooking with a few easy handels.

- Switch on the oven by pressing key **1**.
- Pressing the key **2** for the **oven operating function** you can choose the wanted cooking mode.

Modes of preparation of an oven's work can be combined from two of them, choosing different operating modes of an oven:



Spit mode can be used together with following oven's mode:



According to the chosen mode, the oven will automatically establish the recommended temperature.

- You can change the recommended temperature by pressing keys **3** or **4** (**-** or **+**).



D

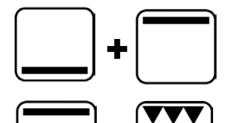


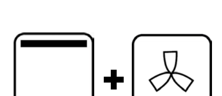
Gebrauch von Backofen

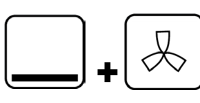
Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

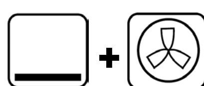
- Den Backofen mit Hilfe der Taste **1** einschalten.
- Mit Hilfe der Tasten **Backofenbetriebsfunktionen 2**, gewünschte Backofenfunktion wählen.

Backofenfunktionen kann man aus zwei Betriebsfunktionen, wie unten empfohlen, kombinieren:



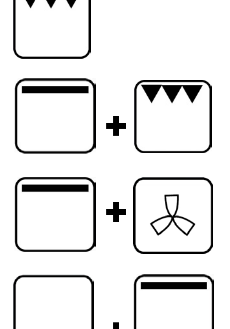








Drehspieß-Funktion kann man in Verbindung mit Folgenden Betriebsfunktionen benutzen:



Entsprechend der gewählten Backofenbetriebsfunktion wird der Backofen die empfohlene Temperatur automatisch einstellen.

- Wenn gewünscht, können Sie die empfohlene Temperatur mit den Tasten **3** oder **4** (**-** oder **+**) ändern.

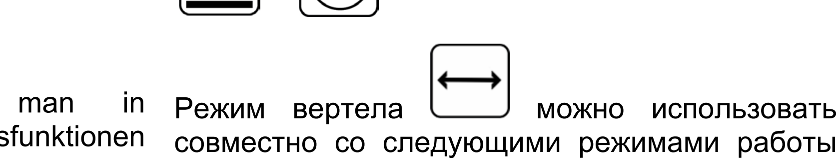
RU

Пользование духовым шкафом

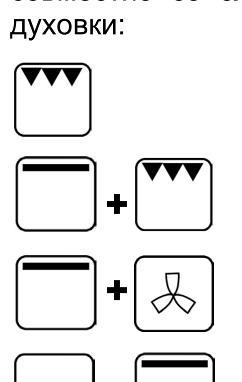
В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки **1**.
- Кнопками **режима работы духовки 2**, выберите желаемый режим приготовления.

Режимы приготовления можно комбинировать из двух режимов работы, выбирая их как предложено ниже:

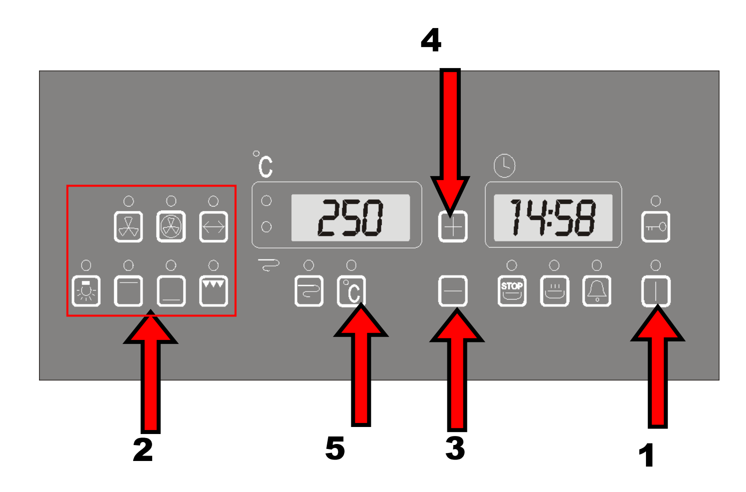


Режим вертела можно использовать совместно со следующими режимами работы духовки:



В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **3** или **4** (**-** или **+**).



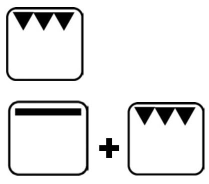
For changing a temperature during cooking:

- Press key **5**.

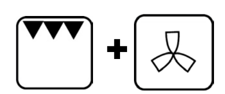
Thus control lamps over the key **5** start flashing.

- Pressing keys **3** and **4** (- or +) set a temperature.
- Press buttons **4** and **5** to fix established temperature or in some seconds the established temperature will be fixed automatically.

For modes:



the temperature needs to be established on 250°C, and for a mode:



- maximum on 200°C.

D

Um die eingestellte Temperatur während der Zubereitung zu änderrn:

- Die Taste **5** drücken.

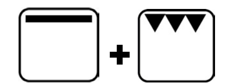
Dabei blinkt das Kontrolllämpchen über der Taste **5**.

- Mit Hilfe der Tasten **3** oder **4** (**-** oder **+**) die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die Taste **5** drücken, um die eingestellte Temperatur zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Temperatur automatisch übernommen.

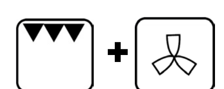
Für Betriebsfunktionen:







muss man die Temperatur auf 250°C einstellen, und für die Betriebsfunktion:



- maximal bis 200°C.

RU

Чтобы изменить температуру во время приготовления:

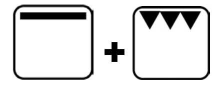
- Нажмите кнопку **5**.

При этом замигает контрольная лампочка над кнопкой **5**.

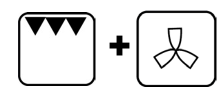
- С помощью кнопок **3** или **4** (**-** или **+**) уставите желаемую температуру.
- Нажмите кнопку **5**, чтобы зафиксировать установленную температуру или через несколько секунд установленная температура зафиксируется автоматически.

Для режимов:





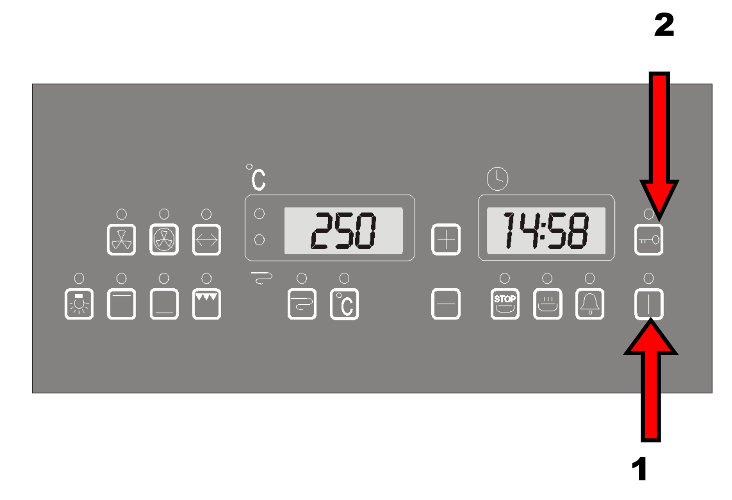
температуру нужно установить на 250°C, а для режима:



- максимум на 200°C.

Child lock

Your new oven, with digital time switch clock device **Logic control** has function child lock which prevents their intervention and casual inclusion of an oven. You can activate this function at any time even if the oven is switched off.

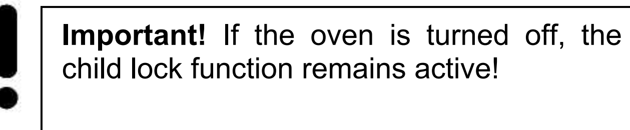


Activating the child lock

- Press and hold key **2** for at least 3 seconds.

Thus control lamps over the key **2** start lighting. **The only** you can do now is:

- switch off the oven by pressing key **1**.



Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

Deactivating the child lock

- Press and hold key **1** for at least 3 seconds.

The electronic control of the oven is ready for use again.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Backofens mit elektronischer Programmierung **Logic control** besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Taste **2** etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Dabei leuchtet das Kontrollämpchen über der Taste **2** auf. Jetzt ist **nur** eins möglich:

- Den Backofen mit Hilfe der Taste **1** auszuschalten.

Wichtig! Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

Ausschaltung der Kindersicherung

- Halten Sie die Taste **1** etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством **Logic control** имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

Активация функции блокировки от детей

- нажмите и удерживайте кнопку **2** в течение приблизительно 3 секунд.

При этом загорится контрольная лампочка над кнопкой **2**.Теперь Вы можете **только**:

- выключить духовку нажатием кнопки **1**.

Важно! При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

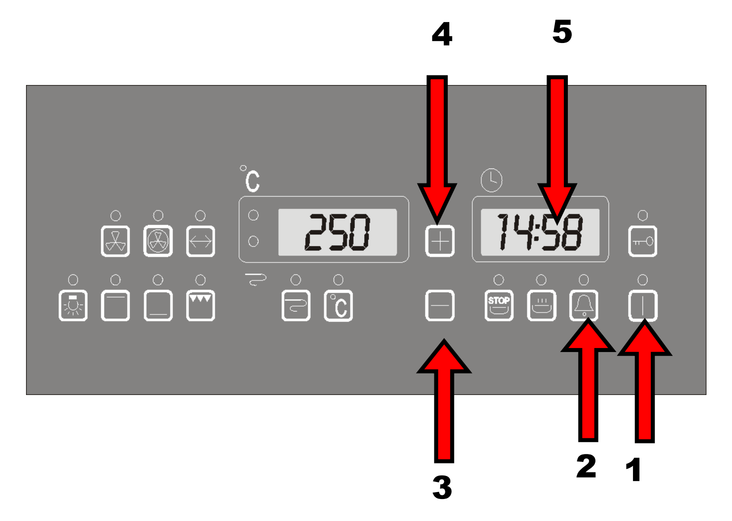
Деактивация функции блокировки от детей

- Нажмите и удерживайте кнопку **1** в течение приблизительно 3 секунд.

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Electronical countdown timer

The countdown timer works independently of all other functions, and can be used even when the oven is switched off.



Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.

To switch on the countdown timer

- Press key **1** to turn on the oven without a setting the cooking functions.
- Press key **2**.

Thus control lamps over the key **2** start flashing.

- By pressing of keys **3** or **4** (**-** or **+**) establish a desirable time interval.
- Press key **2** to fix established time or in some seconds the established time will be fixed automatically.

In some seconds on the display **5** will be highlighted current time and the control lamp above the button **2** will light up. The countdown begin.

After the countdown the oven beeps.

- Press key **2**, to turn off countdown timer.

Remained time till the end of countdown can be dumped simultaneous pressing of buttons **3** and **4** (**-** or **+**).

D

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt die Signaltöne nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste **1** drücken, um den Backofen einzuschalten ohne eine Funktion zu wählen.
- Die Tasten **2** drücken.

Dabei blinkt das Kontrollämpchen über der Taste **2**.

- Mit Hilfe der Tasten **3** oder **4** (**-** oder **+**) den gewünschten Zeitraum eibstellen.
- Die Taste **2** drücken, um die eingestellte Zeit zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit automatisch übernommen.

Nach wenigen Sekunden erscheint auf dem Display **5** die aktuelle Uhrzeit und leuchtet das Kontrollämpchen über der Taste **2** auf. Der Kurzzeitwecker beginnt die Rückzählung.

Nach Ablauf der Rückzählung, wird vom Backofen ein akustisches Signal ertönt.

- Die Taste **2** drücken, um den Kurzzeitwecker auszuschalten.

Um die Rückzählung zu unterbrechen und die Restzeit zu löschen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten **3** und **4** (**-** und **+**).

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите кнопку **1**, чтобы включить духовку без выбора программ.
- Нажмите кнопку **2**.

При этом замигает контрольная лампочка над кнопкой **2**.

- С помощью кнопок **3** или **4** (**-** или **+**) установите желаемый промежуток времени.
- Нажмите кнопку **2**, чтобы зафиксировать установленное время или через несколько секунд установленное время зафиксируется автоматически.

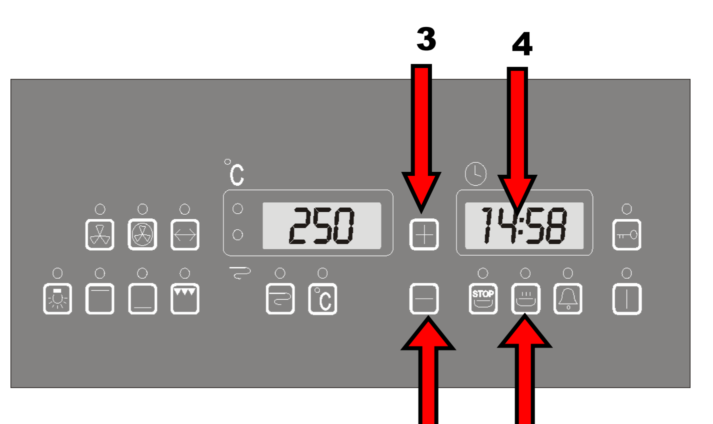
Через несколько секунд на дисплее **5** высветится текущее время и загорится контрольная лампочка над кнопкой **2**. Таймер начнет обратный отсчет.

По окончании обратного отсчета духовка издает звуковой сигнал.

- Нажав кнопку **2**, отключите минутник.

Оставшееся время до окончания работы минутника можно сбросить одновременным нажатием кнопок **3** и **4** (**-** и **+**).

Setting the cooking time



The process should switch off the oven after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set an **oven operating function** and a **temperature** (see chapter **"The oven"**)

- Press the key **1**.

Thus control lamps over the key **2** start flashing.

- Pressing keys **2** and **3** (- or +) set a cooking time.

- Press key **1** to fix established time or in some seconds the established time will be fixed automatically.

In some seconds on the display **4** will be highlighted current time and the control lamp above the button **1** will light up. The timer will reckon a preparation time.

- During work of an oven you can control the remained duration of preparation by pressing the key **1**.

After a cooking the oven beeps, informing, that all functions of work of an oven are disconnected.

Press the key **1**, to turn off buzzer.

- To delete all presets, press keys **2** and **3** (**-** or **+**) simultaneously.

D

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine **Backofen-funktion** und eine **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Drücken Sie die Taste **1**.

Dabei blinkt das Kontrollämpchen über der Taste **1**.

- Mit den Tasten **2** oder **3** (**-** oder **+**) die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung einstellen.
- Die Taste **1** drücken, um die eingestellte Zeit zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Betriebsdauer automatisch übernommen.

Nach einigen Sekunden erscheint auf dem Display **4** die aktuelle Uhrzeit und leuchtet das Kontrollämpchen über der Taste **1** auf. Der Kurzzeitwecker beginnt die Zubereitungszeit zu zählen.

- Während des Backofenbetriebes können Sie die Betriebsdauer mittels der Tasten **1** kontrollieren.

Nach Ablauf der Zubereitungsdauer ertönt ein Signalton, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, die Taste **1** drücken.

- Betätigen Sie gleizeitig die Tasten **2** und **3** (**-** und **+**), um die Einstelungen zur Nullstellung zu bringen.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим** работы духовки и **температуру** приготовления (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

- Нажмите кнопку **1**.

При этом замигает контрольная лампочка над кнопкой **1**.

- С помощью кнопок **2** или **3** (**-** или **+**) установите желаемую продолжительность приготовления.
- Нажмите кнопку **1**, чтобы зафиксировать установленное время или через несколько секунд установленная продолжительность приготовления зафиксируется автоматически.

Через несколько секунд на дисплее **4** высветится текущее время и загорится контрольная лампочка над кнопкой **1**. Таймер начнет отсчет времени приготовления.

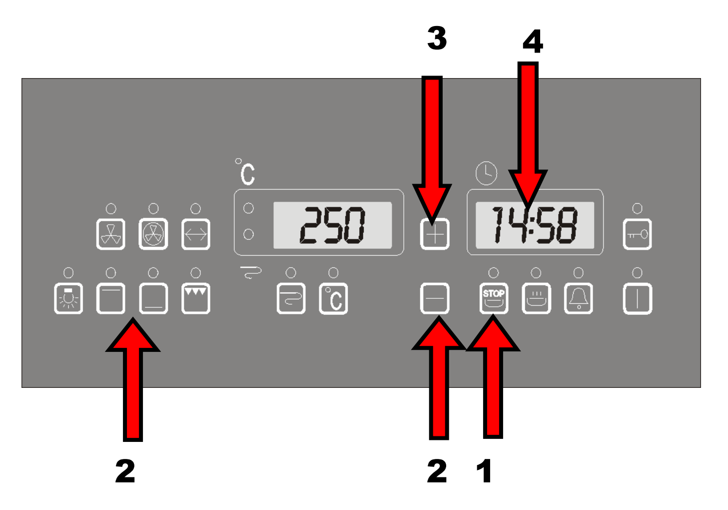
- Во время работы духовки Вы можете конролировать оставшуюся продолжительность приготовления с помощью кнопки **1**.

По истечении времени приготовления духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав кнопку **1**, отключите зуммер.

- Чтобы обнулить все предустановки, нажмите кнопки **2** и **3** (**-** и **+**) одновременно.

Setting the end of cooking time



The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **"The oven"**)

- Press the key **1**.

Thus control lamps over the key **2** start flashing.

- Pressing keys **2** and **3** (- or +) set the end of cooking time.

- Press key **1** to fix established time or in some seconds the established time will be fixed automatically.

In some seconds on the display **4** will be highlighted current time and the control lamp above the button **1** will light up. The timer will start a cooking time.



Important! By setting a cooking end time earlier than the current time the oven will begin to cook from now until the time set on the following day!

After the setting of end time is reached an oven beeps to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press the key **1** to turn of the buzzer or it witt turn of automatically after 10 min.

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie sowohl eine **Backofenfunktion** als auch die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Drücken Sie die Taste **1**.

Dabei blinkt das Kontrollämpchen über der Taste **1**.

- Mit den Tasten **2** oder **3** (**-** oder **+**) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen.
- Die Taste **1** drücken, um die eingestellte Zeit zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Endzeit automatisch übernommen.

Nach wenigen Sekunden erscheint auf dem Display die aktuelle Uhrzeit und leuchtet das Kontrolllämpchen über der Taste **1** auf. Der Kurzzeitwecker beginnt die Zubereitungszeit zu zählen.

> **Wichtig!** Wenn die Endzeit vor der aktuellen Uhrzeit liegt, bäckt bzw. brät der Backofen bis zur eingestellten Uhrzeit des Folgetages weiter!

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, die Taste **1** drücken, oder er schaltet nach 10 Sekunden automatisch aus.

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел **"Пользование духовым шкафом"**).

- Нажмите кнопку **1**.

При этом замигает контрольная лампочка над кнопкой **1**.

- С помощью кнопок **2** или **3** (**-** или **+**) установите желаемое время окончания приготовления.
- Нажмите кнопку **1**, чтобы зафиксировать установленное время или через несколько секунд установленное время окончания приготовления зафиксируется автоматически.

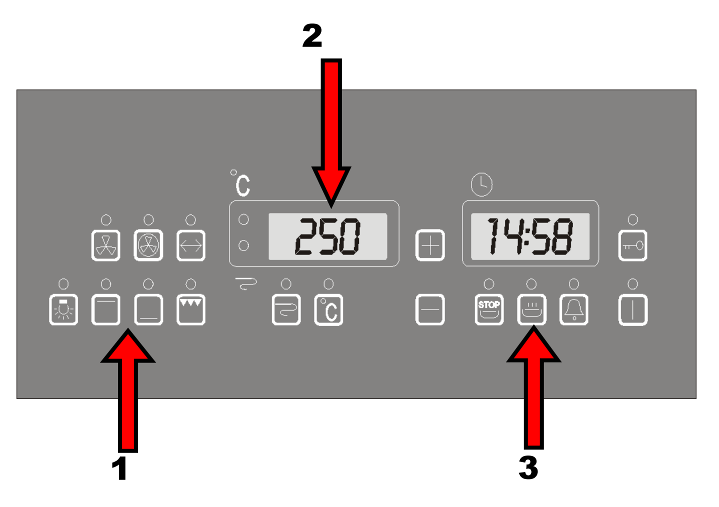
Через несколько секунд на дисплее **4** высветится текущее время и загорится контрольная лампочка над кнопкой **1**. Таймер начнет отсчет времени приготовления.

> **Важно!** Если Вы зададите время более раннее, чем текущее, то процесс приготовления будет длиться до установленного времени следующего дня!

По достижению запрограммированного времени духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав кнопку **1** отключите зуммер, или он отключится автоматически по истечении 10 минут.

Setting cooking duration and end times



You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration and then the end of cooking time or the other way round.

Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted **oven operating function 1**.
- Set the needed **temperature 2** if you want to change the adviced temperature.
- Set the cooking duration (see chapter **"Setting the cooking time")**.

Above the key **3** will light up the control lamp, confirming successful programming of cooking duration.

D

RU

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind; oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer und dann Endzeit programmieren oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten so, dass zu Ihrer Ankunft um **15:30** die Speise fertig wäre.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten **Backofenfunktion 1**.
- Stellen Sie die notwendige **Temperatur 2** ein, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten.
- Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtzubereitung ein (siehe Kapitel **„Einstellen der Betriebsdauer“**).

Ein Kontrolllämpchen leuchtet über der Taste **3** auf, das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer.

Установка времени продолжительности и окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

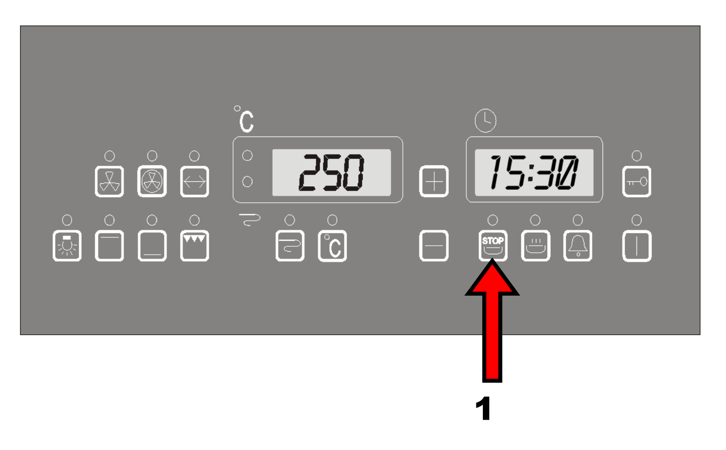
Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления и затем время окончания или наоборот.

Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужный **режим работы духовки 1**.
- Установите нужную **температуру приготовления 2**, если Вы хотите поменять рекомендуюмую температуру.

Задайте продолжительность приготовления (см. раздел **"Установка продолжительности приготовления"**).

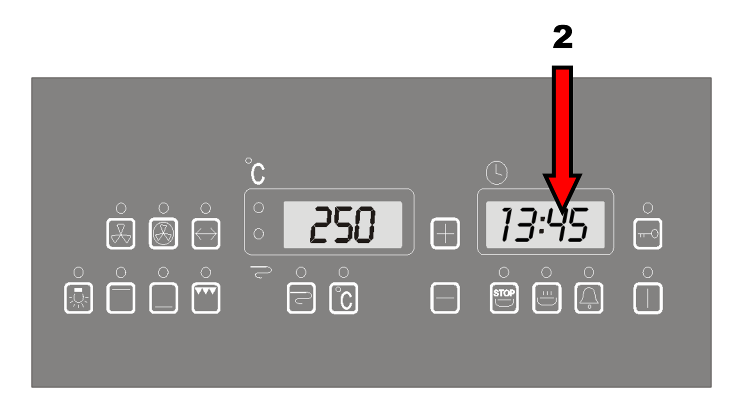
Над кнопкой **3** загорится контрольная лампочка, подтверждающая успешное программирование продолжительности приготовления.



- Set the wanted end of cooking time (in our example **15:30**) (see "**Setting the end of cooking time**").

Above the key **1** will light up the control lamp, confirming successful programming of cooking duration.

The oven will pass in a mode of expectation. Current time **2** (in our example – **13:45**) to be highlighted.



In our example the oven should be turned on at **14:20** with the functions “Grill + Thermo Circulation” for 70 minutes and be turned off at **15:30** according to your setting.

Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on the oven.

After the set programmed time (15:30) is reached the oven beeps to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.

D

- Stellen Sie die endzeit ein (in unserem Beispiel **15:30**) (siehe Kapietel **„Einstellen der Endzeit“**).

Ein Kontrolllämpchen leuchtet über der Taste **1** auf, das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Endzeit.

Der Backofen ist im Wartemodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **2** (in unserem Beispiel **13:45**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **14:20** bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ für 70 Minuten eingeschaltet und um **15:30** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.



Empfehlung! Der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, damit eine versehentliche Verstellungen oder ein ungewolltes Einschalten verhindert werden.

Wenn die eingegebene Endzeit (15:30) erreicht ist, ertönt ein Signalton, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

RU

- Задайте время окончания приготовления (в нашем примере **15:30**) (см. раздел **" Установка времени окончания приготовления"**).

Над кнопкой **1** загорится контрольная лампочка, подтверждающая успешное программирование времени окончания приготовления.

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время **2** (в нашем примере – **13:45**).

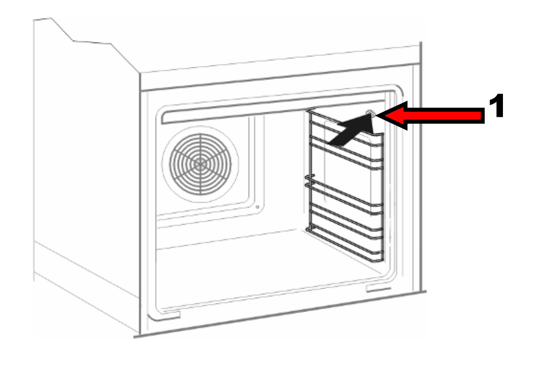
В нашем примере духовка должна включится в **14:20** в режиме "гриль + обдув" на 70 минут и выключится в **15:30**, соответственно заданной Вами программы.

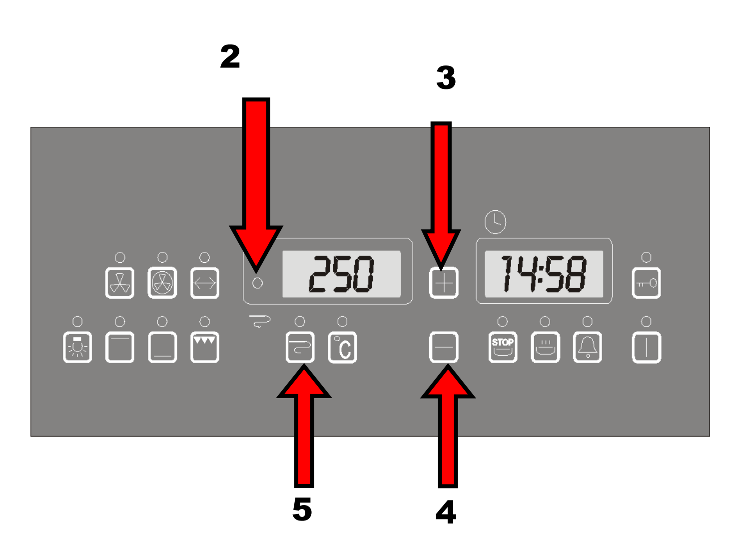


Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

По достижению запрограммированного времени (15:30) духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите зуммер.





Using of thermoprobe

Electronic programming device **Logic control** allows switching off an oven after achievement of desirable temperature inside of a dish. For this purpose it is used a thermoprobe, which is entering in the complete set of your oven.

For using the thermoprobe:

- Insert the detachable connector of the thermometer against the stop into a slot **1** inside of the oven.

According to the chosen mode, the oven will automatically establish the recommended temperature and on the display **2**..

- Press keys **3** or **4** (**-** or **+**) to set the temperature.
- Press key **5** to fix established temperature or in some seconds it will be fixed automatically.



Important! While on the display flash an inscription "**Thermoprobe: 00°C**", the oven waits for introduction of parameters!

After installation, the indicator comes back to indications of temperature in an oven.

After the setting of temperature is reached an oven beeps to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press the key **5** to turn of the buzzer or it witt turn of automatically after 10 min.



Important! Take out thermoprobe carefully to prevent a burn.

DE

Gebrauch von Thermosonde

Die elektronische Programmierung **Logic control** ermöglicht das Abschalten vom Backofen nachdem die gewünschte Temperatur in der Speise erreicht worden ist. Dafür wird die Thermosonde benutzt, die als Zubehör zu Ihrem Backofen mitgeliefert wird.

Für Gebrauch der Thermosonde:

- Setzen Sie den Stecker der Thermosonde bis zum Anschlag in die Steckdose **1** im Backofen ein.

Entsprechend des gewählten Programms wird der Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur einstellen, die auf dem Display **2** erscheint.

- Mit Hilfe der Wahltasten **3** oder **4** (**-** oder **+**) die Temperatur einstellen.
- Die Taste **5** drücken, um die eingestellte Temperatur zu speichern oder nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Temperatur automatisch übernommen.

Wichtig! So lange auf dem Display Anzeige „**Sonde 00°C**„ erscheint, wartet der Backofen auf die Einstellung der Parameter!

Nach der Einstellung kommt die Anzeige zu der Backofentemperatur zurück.

Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet der Backofen ab und ertönt ein Signalton, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, die Taste **5** drücken, oder er schaltet nach 10 Sekunden automatisch aus.

Wichtig! Um eine Verbrenung zu vermeiden, die Thermosonde sehr vorsichtig herausnehmen.

RU

Пользование термо-зондом

Электронное программирующее устройство **Logic control** позволяет отключать духовку после достижения желаемой температуры внутри блюда. Для этого используется термозонд, входящий в комплект Вашей плиты.

Для использования термозонда:

- Вставьте штекер термометра до упора в гнездо **1** внутри духовки.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру, которая появится на дисплее **2**.

- С помощью кнопок **3** или **4** (**-** или **+**) устанавливите температуру.
- Нажмите кнопку **5**, чтобы зафиксировать установленную температуру или через несколько секунд она зафиксируется автоматически.



Важно! Пока на дисплее горит надпись «**Зонд: 00°C**», духовка ожидает введения параметров!

После установки, индикатор возвращается к показаниям температуры в духовке.

По достижению установленную температуры духовка отключатся и подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав кнопку **5** отключите зуммер, или он отключится автоматически по истечении 10 минут.



Важно! Вынимайте термозонд осторожно во избежание ожога.

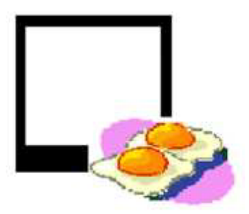
PRACTICAL ADVICE

Recommended cooking modes

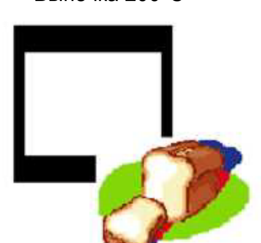
Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки



Griddle 150°C
Unterhitze 150°C
Жарение 150°C



Baking 200°C
Ober- und
Unterhitze 200°C
Выпечка 200°C



Fan 180°C
Heißluft 180°C
Обдув 180°C



Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



Please find the optimal cooking modes on the inner glass surface of the oven door

The depicted food types are purely indicative and show the kind of food you can cook by means of that function. To discover the tremendous variability of the oven capacities, don't hesitate to experiment with all the cooking modes on the basis of your own cooking experience.

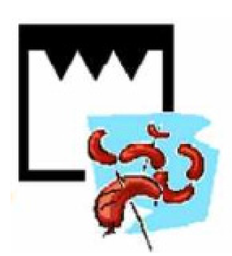
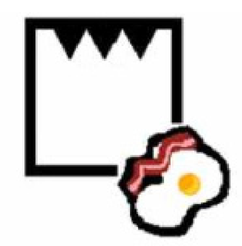
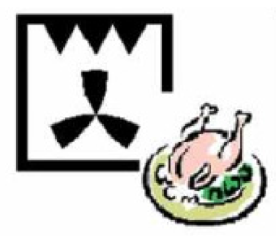
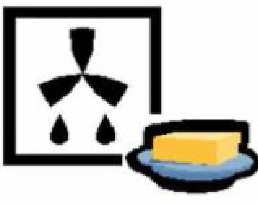
Baking

- It is advisable to bake pastry and cakes on the authorized baking trays which are provided as oven equipment.
- You can also use unauthorized baking dishes and trays which should be placed on the wire shelves. In this case, baking dishes made of black plate or golden plated metal are recommended. The above mentioned baking cups and dishes have a better heat conductivity which results in reduced baking time and energy saving.
- Bake pastry and cakes in a pre-heated oven.
- The oven is to be thoroughly pre-heated, if you bake heavy cakes which have a big mass and rise weakly. For cakes that rise quickly, use a slightly pre-heated oven.
- After you have switched off the oven, check the cake quality with a wooden rod. (If the cake is well-baked, the rod remains dry and clean).
- After the oven has been switched off, let the cake in for 5 minutes.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Empfohlene Zubereitungsbetriebsarten

Super grill 250°C	Single grill 250°C	Grill & fan 210°C	Defrost 60°C
Supergrill 250°C	Grill Einfach 250°C	Grill m. Heißluft 210°C	Defrost 60°C
Супер гриль 250°C	Гриль 250°C	Гриль с обдувом 210°C	Размораживание 60°C

Die empfohlenen Zubereitungsbetriebsarten finden Sie auf der Innentür des Backofens.

Diese Symbole stellen nur eine Orientierungshilfe dar, welche Typen von Produkten bei jenem oder anderem Programm zubereitet werden können. Um die Vielseitigkeit von diesem Backofen zu erkennen, fürchten Sie nicht, mit allen Funktionen zu experimentieren, nutzen Sie dabei Ihre eigene Erfahrung in der Küche

Backen

- Es wird empfohlen, das Gebäck und die Kuchen auf dem Backblech zu backen, das als Herdausrüstung mitgeliefert ist.
- Es kann auch auf handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech bzw. mit Elektroplattierung (Farbe gold) empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit: Die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Backwaren werden in einem vorgewärmten Backofen gebacken.
- Die Vorheizung des Backofens ist nur für schwere Backwaren erforderlich, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Backofenabschalten ist die Teigqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen (soll der Teig gut ausgebacken sein, bleibt das Holzstäbchen nach dem Einstechen trocken und sauber.)
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

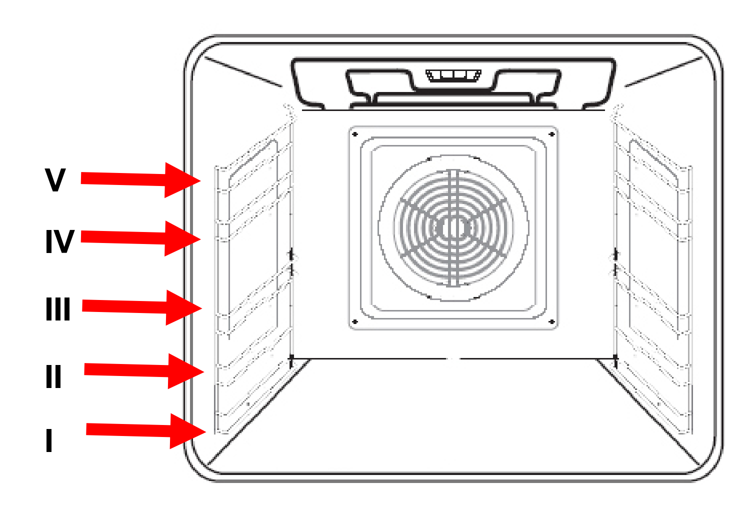
Рекомендуемые режимы приготовления

Предлагаемые режимы Вы можете найти также на внутреннем стекле двери духовки.

Эти символы лишь образно показывают, какие типы пищи могут быть приготовлены в том или ином режиме. Чтобы познать многогранность этой духовки, не бойтесь экспериментировать со всеми функциями, опираясь на собственный опыт на кухне.

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой камеры духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объёма и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжение 5 минут.



Baking parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1,** and for **hot air circulation** in **Table 2**.

If you use hot air circulation function, no pre-heating is necessary.

If air circulation function is used while baking a cake, the baking tray should be put at level **III** from the oven bottom. In case you bake two cakes simultaneously, use levels **II** and **IV**.

Baking parameters for conventional heating Table 1

Gebäckparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung Tabelle 1

Параметры выпечки с конвенционным нагревом. Таблица 1

Kind of dough Gebäckart Тип теста	Level Höhe Раб. уровень	Temperature Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Cakes in cups and dishes	**Formgebäck**		**Выпечка в формах**
Meringue / Schaumgebäck / Безе	2-3	80-100	60-70
Sand paste /Sandkuchen / Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Yeasted dough / Hefekuchen / Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Tart /Torte / Торт	2-3	160-180	30-50
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart / Mürberteig für Obsttorte /песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzter / разогр. 200-220	
Cakes on baking trays	**Gebäck auf dem Blech**	**Выпечка на противнях**	
Crumbly yeasted dough cake / Hefestreusel / Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs / Eclairs / Эклеры	2-3	200-225	30-40
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фрукт.	2-3	170-190	30-50
Crumbly sweet cake / Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

Backparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 1** zusammengefasst, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 2.**

Примерные параметры выпечки с использованием **конвенционального нагрева приведены в Таблице 1**, а с использованием **термоциркуляции в Таблице 2.**

Beim Gebrauch von Thermozirkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

Beim Backen mit Thermozirkulation ist Aufbacken von Teig in der Höhe **III** von unten empfohlen; beim gleichzeitigen Backen auf zwei Backblechen – in der Höhe **II** und **IV**.

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на **III** уровне снизу духовки, а в случае одновременной выпечки - на двух уровнях - рекомендуются уровни **II** и **IV**.

Baking parameters for fan cooking
Table 2

Backparameter bei Nutzung der Heißluft.
Tabelle 2

Параметры выпечки с термоциркуляцией.
Таблица 2

Kind of dough / Gebäckart / Тип теста	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Cakes in cups and dishes / Formgebäck/ Выпечка в формах		
Meringue / Schaumgebäck / Безе	80	60-70
Sandn paste / Sandkuchen / Песочная баба	150	65-70
Yeasted dough / Hefekuchen / Дрожжевая баба	150	60-70
Tart / Torte / Торт	150	25-35

Cakes on baking trays **Gebäck auf dem Blech** **Выпечка на противнях**

Yeasted dough / Hefekuchen / Дрожжевое тесто	150	40-45
Crumbly sweet cake / Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фруктами	150	40-55
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	150	30-40

Roasting and Stewing Meat

Please remember:

- Roast or stew meat joints bigger than 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be cooked on the cooking zones.
- To prevent the meat from getting dry, place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted food and refill water while cooking.
- Use pans with heat-resistant handles.

Roasting and stewing parameters at **conventional heating** are shown in **Table 3,** those with **hot air circulation** - in **Table 4**.

Note! The given parameters refer to roasting on the grid. If you use closed pans, select the temperature 200°C.

Remember to turn over the joint as soon as the half of the selected cooking time has passed.

Roasting bigger meat joints is more effective.

Baste the joint with gravy while roasting.

It is advisable to place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted meat and refill water while cooking. (Don’t sprinkle water over the joint of meat)

Baking and roasting parameters introduced in this chapter can be amended according to own cooking experience.

DE

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

- Braten bzw. Schmoren von über 1 kg Fleischstücken im Backofen. Kleinere Fleischstücke sind auf Kochzonen vorzubereiten,
- beim Braten von Fleisch auf dem Rost wird empfohlen, auf der niedrigsten Ebene (unter dem Rost mit Gericht) ein Blech mit etwas Wasser zu stellen. Während der Zubereitung wird Wasser nachgefühlt,
- zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

Zubereitungsparameter für Braten und Schmoren von Speisen bei **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 3**, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 4** dargestellt.

Bemerkung! Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200°C einzustellen.

Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch umgewendet werden.

Es ist günstiger größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens begießen Sie das Fleisch mit der Bratensoße.

Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf die niedrigste Ebene (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben. Während des Bratens soll das ausgedampfte Wasser ergänzt werden (nicht das Fleisch begießen!).

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter hinsichtlich des Backens und des Bratens können Sie aufgrund eigener Erfahrungen verbessern.

RU

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарение и тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует готовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом нижнем уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками.

Примерные параметры условий жаренья и тушения блюд с использованием **конвенционального нагрева** приведены в **таблице 3**, а с использованием **термоциркуляции в таблице 4.**

Примечание! Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200°C.

По истечении половины времени, предназначенного для зажаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.

Более выгодным является зажаривание больших порций мяса.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).

Параметры, приведённые в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте.

Roasting parameters for conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом.
Таблица 3

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Advice Empfehlungen Рекомендации	Level Höhe Раб. уровень	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Roasting time min Bratzeit min. Время, мин.
Stewed Beef / Rindfleisch geschmort / Тушеная говядина		2-3	225-250	120-150
Underdone Roastbeef / Roastbeef blutig / Ростбиф кровавый	pre-heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef / Roastbeef saftig / Ростбиф сочный	pre-heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	6-8
Well-done Roastbeef / Roastbeef angebraten / Ростбиф подрумяненый	pre-heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	10-11
Pork / Schweinefleisch / Свинина		2-3	150-170	30-120
Veal / Kalbfleisch / Телятина		2-3	150-170	45-120
Lamb / Lammfleisch / Баранина		2-3	150-170	90-120
Game / Wildfleisch / Дичь	pre-heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	170-190	60-110
Fowl / Geflügel, Hähnchen / Птица, цыплята		2-3	160-180	45-60
Canard / Enten / Утки	pre-heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	200-220	60-90
Goose / Gänse / Гуси		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl / Geflügel geschmort / Тушеная птица		2-3	210-225	45-60

Roasting parameters for fan cooking Table 4

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft Tabelle 4

Параметры жарения с термоциркуляцией. Таблица 4

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Portion Порция	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Roasting time min. Bratzeit min. Время, мин.
Fowl / Hähnchen / Цыплята	1	180	50-60
Game / Wildfleisch / Дичь	1-1,5	160	120-140
Veal / Kalbfleisch / Телятина	1	160	100-140
Pork / Schweinefleisch / Свинина	1	175	110-120
Beef / Rindfleisch / Говядина	1	160	120-150
Goose, canard / Gans, Ente / Гусь, утка	1	175	corr. mass gem. Masse соот. массе

Grill parameters Table 5

Grillparameter Tabelle 5

Параметры жарения на гриле. Таблица 5

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Level Höhe Раб. уровень	Grill time, min Grillzeit, min Время, мин	
		1st side / 1.Seite / 1.сторона	2nd side / 2.Seite / 2.сторона
Pork chop / Schweinskotelett / Свиная котлета	4-5	8-10	6-8
Pork minced schnitzel / Schweinschnitzel / Свиной шницель	3-4	8-10	6-8
Cooked beef / Gekochtes Rindfleisch Отварное говяжье мясо	3-4	10-12	6-8
Sausages / Würstchen Колбаски	4-5	8-10	6-8
Barbeque / Schaschlik Шашлыки	4-5	7-8	5-6
Beef steak / Rindsteak Говяжье жаркое	4-5	6-7	5-6
Veal chop / Kalbskotelett Котлета из телятины	4-5	8-10	6-8
Veal steak / Kalbssteak Антрикот из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Chicken – half / Hähnchen, Hälfte Цыплята - половина	3-4	25-30	25-30
Fish / Fisch / Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet / Filet / Филе	4-5	4-7	6
Trout / Forellen / Форель	4-5	4-7	6
Toasts / Toasts / Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwich / Toasts, belegte / Тосты с начинкой	3-4	6-8	

CLEANING AND SERVICING

Oven

The inner walls of the oven are covered with easy-to-clean high quality enamel. The very smooth surface prevents greasy food rests from sticking to the oven walls, thus, making cleaning fast and easy. The acid-proof enamel surface provides a long-term effective performance of the oven.

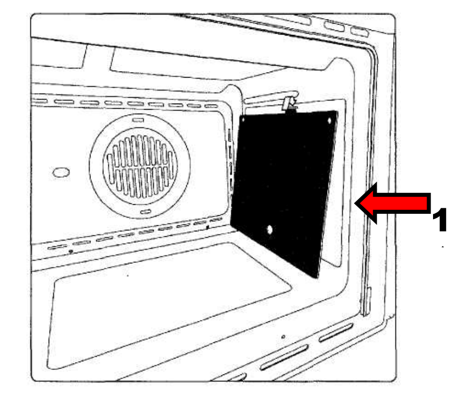
Please clean the oven after every use.



IMPORTANT!!! Safety precaution: before cleaning the oven, disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Clean the oven cavity and baking trays only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After having cleaned the oven, dry it with a dry cloth or just open the oven door.

Do not use acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.) to clean the AAB coated oven surfaces and baking trays. Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the enamel surfaces of the oven.



Self-cleaning catalytic panels

The Kaiser smooth-walled ovens are provided with inner self-cleaning catalytic panels **1**.
The fine-pored enamel coating of the panels is highly ecological. At the oven temperature above 200° C, the enamel coating catalyzes grease and oil stains on its surface and gradually vaporizes them.
If the oven is still not clean enough after cooking very greasy food, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature until it gets clean again.
Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

DE

PFLEGE UND WARTUNG

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger pflegeleichter Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Erscheinen der restlichen Verschmutzungen auf den Wänden des Backofens sehr schnell entgegen und lässt sich einfach reinigen. Die antisäurehaltige Eigenschaft dieser Emaille erlaubt eine langfristige qualitativ hohe Nutzung Ihres Backofens.
Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.



WICHTIG !!! Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Den Backofenraum und Backblechen nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Backofenraum mit einem trockenen Lappen nachzuwischen oder bei geöffneter Tür trocknen zu lassen.

Zum Reinigen von Backofen und Backblech mit Antiannbrennbeschichtung AAB dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel usw.) sind ebenfalls unbedingt zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Selbstreinigende katalytische Platten

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten **1** zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.
Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet. Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовой шкаф

Внутренние стенки духовки покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках духовки остаточных загрязнений и очень быстро и просто очищается. Антикислотное свойство этой эмали позволяет долгосрочно и качественно использовать Вашу духовку.

Чистите духовку после каждого использования.



Важно! В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети.

Духовой шкаф и противни мойте, используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите духовой шкаф насухо или оставьте дверцу открытой для просыхания камеры.

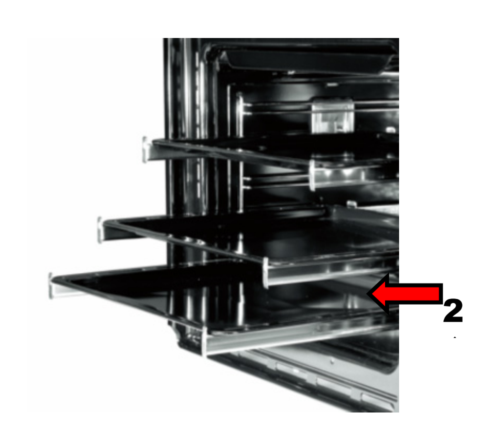
Не применяйте для чистки духовки и противня с антипригарным покрытием AAB кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

Самоочищающиеся каталитические пластины.

На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200° С катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые для уборки духовки после каталитической очистки - это... щётка и совок. Если же после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки все же остаются заметными следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре до тех пор, пока она полностью не очистится Самоощичающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото - и щелочесодержащими средствами.

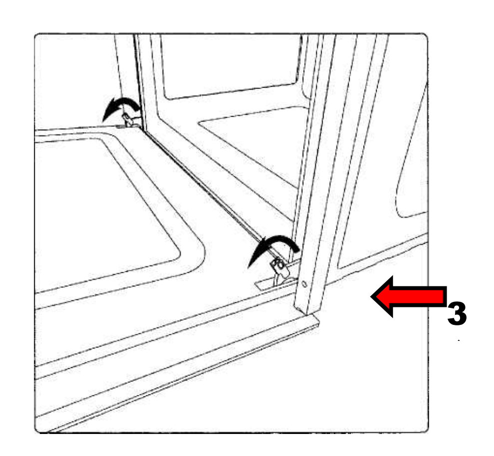
Baking trays with AAB coating

The Kaiser **XL 500** ovens are provided with the **AAB coated** baking trays manufactured on the basis of state-of-art technologies. In comparison to usual coatings, the ABB coating is much more advantageous: it is durable, resistant to scratches, grease and oil stains do not stick to it. The remarkable anti-stick feature of the coating is based on “Lotus blossom” effect: oil and grease drip off without sticking and can be easily removed even by water without any detergents.
If you cook food on the ABB coated baking trays, please only use special wooden or plastic utensils.



Telescopes*

The system of **Telescopes 2** provided in the oven enables you to pull out all baking trays together or separately even while cooking a dish. This Kaiser innovation differs from all similar constructions to advantage: telescopic guides provide convenient and practical access to every level, enable you to check up and take out the food from any tray, thus, saving the heat in the oven and preserving the food on the other trays hot. A special anti-tilt system guarantees safety against overturning even if the telescopic guides are fully withdrawn. The maximum load amounts to 15 kg. You can easily dismantle the telescopes in order to clean them thoroughly. The construction is made of stainless steel, so corrosion protection is ensured.

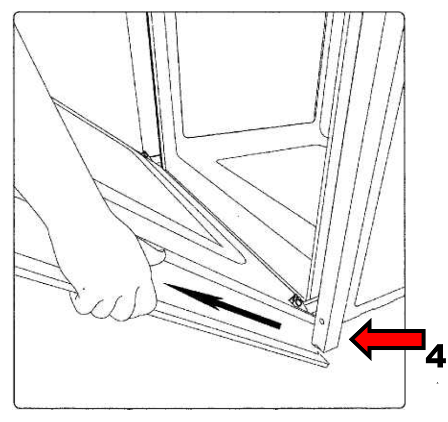


Removing the oven door

You can easily remove the oven door in order to clean it more thoroughly and get a better access to the oven cavity.

To do so, proceed as follows:

- Open the door against the stop.
- Fix the two levers **3** in the upper position.
- Close the door against the first stop (caused by the raised levers).
- Carefully pull the door upwards and outwards to remove it from the mountings **4**.



To mount the door:

- Fit the hinges into their mountings and fix the two levers in the lower position.

* - if available
* - - can be ordered in trade

Das Backblech mit der Antianbrennbeschichtung AAB

Die neusten Backbleche des Herdes **XL 500** mit der **Antianbrennbeschichtung AAB** entsprechen den modernsten Technologien. Der neue Antihaftbelag ist viel vorteilhafter als übliche Beschichtungen. Das neue Backblech ist strapazierfähig, kratzfest und langlebig. Seine hervorragenden Antihaft-Eigenschaften hat es dem Lotusblüteneffekt zu verdanken – alles perlt spurlos ab und nichts kann anhaften. Fett, Reste vom Kuchen und etc. verbinden sich nicht mit der Oberfläche und lassen sich durch klares Wasser ohne Zusatz von Reinigungsmitteln mühelos entfernen.
Beim Nutzen des AAB Bleches benutzen Sie die Geräte aus Holz oder Kunststoff.

Teleskop*

Das System **Teleskop 2,** mit dem Ihr Herd ausgestattet ist, ermöglicht Ihnen, alle Bleche sowohl zusammen als auch getrennt voneinander herauszuschieben, sogar während der Zubereitung eines Gerichtes. Die von Kaiser ausgefertigte Konstruktion unterscheidet sich von ähnlichen durch den bequemen und praktischen Zugriff zu jedem Blech und erlaubt Ihnen, die Backwaren von jedem Backblech herauszunehmen und zu kontrollieren, ohne den Ofen und die Gerichte auf den anderen Blechen abzukühlen. Die Schienen jedes Bleches halten einer Belastung von bis zu 15 kg stand im vollständig herausgeschobenen Zustand. Beim Säubern des Backofens lässt sich das System der Schienen leicht entfernen. Die Konstruktion ist in rostfreiem Stahl ausgeführt, was die Möglichkeit von Korrosionsbildung ausschließt.

Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum zu schaffen sowie die Reinigung zu ermöglichen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel **3** anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen **4**.

Um die Tür wieder einzubauen:

- die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.

* - falls vorhanden
* - kann zusätzlich im Handel bestellt werden

Протвинь с антипригарным покрытием AAB

Новые протвни плит **XL 500** с **антипригарным покрытием AAB** изготовлен на основе новейших технологий. Это покрытие имеет гораздо больше преимуществ, чем обычные покрытия. Новый противень прочен и устойчив к царапинам, долговечен, замечательное качество антипригарного покрытия достигается благодаря эффекту цветов Лотоса: жир, остатки выпечки и т. д. не пристают к поверхности и их можно без труда удалить чистой водой даже без чистящих средств.
Если Вы готовите пищу на протвине с антипригарным покрытием AAB, рекомендуется использовать деревянные или специальные пластмассовые приборы.

Телескоп*

Система **Телескоп 2**, которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд. Данная конструкция отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда. Направляющие каждого противня надёжно удерживают нагруженный весом до 15 кг. противень в полностью выдвинутом состоянии. При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

Демонтаж дверцы духовки

Для получения лучшего доступа к духовому шкафу, а также для его очистки, дверца может быть очень легко демонтирована. Для этого необходимо:

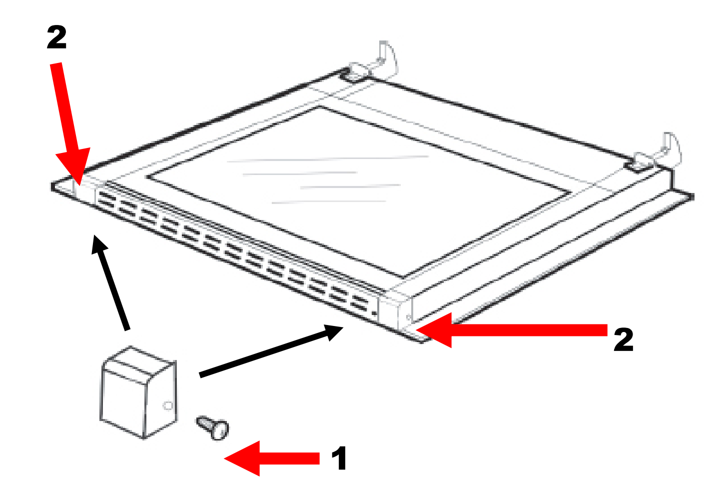
- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка **3**
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **4**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

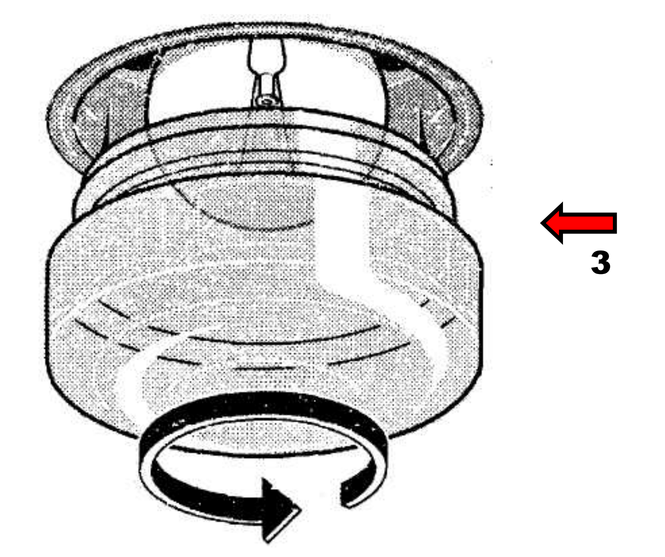
* - если имеется
* - можеть быть дополнительно заказана в магазине

Removing inner glass



To remove the inner pane, screw out the screw **1** and open the plastic latches **2** located in the upper corners of the door. Now pull the glass carefully to set it free from the second blocking device. Take the glass out. Insert the clean glass back carefully and lock it by means of the blocking device.

Replacing the oven light



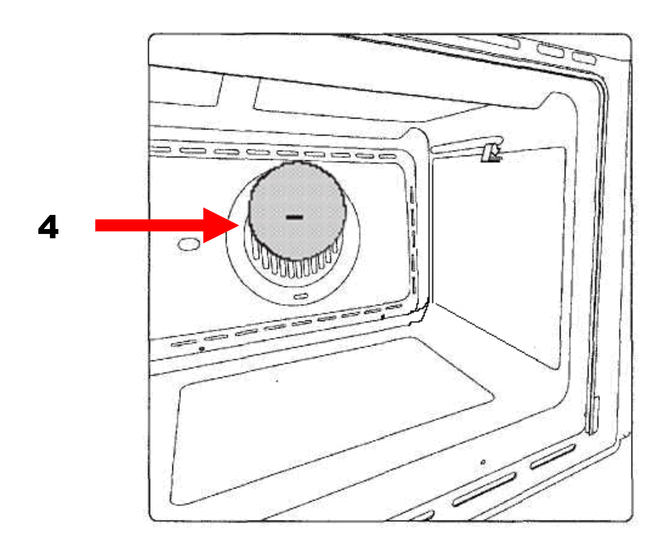
The oven light **3** should have the following parameters:
a) temperature resistance – up to 300°C
b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
c) power input: 25W.
d) E 14 connection.



Attention! First of all disconnect the appliance from the power supply.

- to prevent damage, put a cloth into the oven
- screw out the glass cover of the light
- screw out the old bulb and replace it with the new one
- adjust the glass cover and remove the cloth
- connect the appliance to the mains electricity supply

Fan filter



In case your oven is equipped with the net filter which protects the fan from the drops of fat, take out the filter every time you use the oven intensively and wash it in hot water with washing-up liquids.
To withdraw the filter, pull the handle **4** upwards.
To mount the filter, insert its ledges into a label on the wall and carefully pull it downwards. The filter is fixed at the protective casing of the fan.

DE

Herausziehen der inneren Scheibe

Drehen Sie dazu die Schrauben **1** heraus und entfernen Sie die Kunststoffverschlüsse **2**, die sich in den oberen Ecken der Backofentür befinden. Danach schieben Sie die Scheibe aus dem zweiten Verriegelungselement heraus und ziehen Sie sie heraus. Nach dem Reinigen schieben Sie die Scheibe zurück und verriegeln Sie sie, indem Sie die Verriegelungselemente erneut festschrauben.

Auswechslung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung **3** muss folgende Merkmale aufweisen:
a) hochtemperaturbeständig (bis zu 300° C)
b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14.



Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen

Filter des Ventilators

Wenn Ihr Backöfen mit einem Filter ausgestattet ist, der einem Zweck dient, die Menge von zum Ventilatorpropeller gelangenden Fettpartikeln zu begrenzen, wird es empfohlen, nach jedem intensiven Backen den Filter herauszunehmen und ihn in heißem Wasser mit Spülmittel zu waschen.
Um den Filter herauszunehmen, packen Sie seinen sichtbaren Griff und ziehen Sie ihn nach oben **4**.
Um den Filter wieder einzubauen, sind seine Anzapfungen in die Ausschnitte der Luftführung hineinzuschieben.

RU

Снятие внутреннего стекла

С этой целью следует вывинтить винт **1** и открыть пластмассовые защелки **2**, расположенные в верхних углах дверцы. Затем стекло следует выдвинуть со второго блокирующего элемента и вынуть. После очистки стекло следует вставить и заблокировать, прикручивая блокирующий элемент.

Замена лампы освещения духовки

Освещение духовки **3** должно иметь следующие параметры:
a) Термостойкость (до 300° C)
b) Электропитание: параметры подключения V/Hz указаны в заводской табличке.
c) Потребляемая мощность 25 W.
d) Цоколь E 14.



Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

- Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце
- Выкрутите стеклянный плафон
- Выкрутите старую лампочку и вкрутите новую
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце
- Подключите духовку к электросети

Фильтр вентилятора

Если Ваша плита оборудована сетчатым фильтром, ограничивающим попадение капель жира на вентилятор, вынимайте фильтр после каждого интенсивного использования духового шкафа и мойте его горячей водой с моющими средствами.
Для изъятия фильтра нужно взяться за ручку **4** и потянуть вверх.
Для установки фильтра на место установите его выступы в вырезы на стенке и вставьте его движением сверху-вниз.
Фильтр крепится на защитном кожухе вентилятора.

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- cyclic inspection by the customer service once in two years after the warranty has expired.
- Repair of faults.

Note! Care and servicing as well as all kind of reparations are to be carried out by authorized personnel only.



IMPORTANT!!!
The user is responsible for good working order and correct operation of the appliance. If the customer service is called because of an operating mistake, the servicing costs are carried by the user even if the warranty is still valid.
Damages caused by non-observance of the given instruction are not approved.

What to do, if?

In case of a damage:

- Switch off all **oven operating functions** (cooking zones, oven, light etc.)
- disconnect the appliance from the power supply
- contact the Customer Centre or another authorized organisation to order the servicing.

Some simple faults can be repaired by the user in correspondence with the recommendations in the present operating instructions.

Some troubles and faults can occur occasionally during the usage of the appliance. The user can repair some of the faults on his or her own by following the recommendations introduced in the Table below. Before contacting the customer service, check the following points consecutively:

DE

Periodische Besichtigung

Außer den laufenden Wartungsarbeiten ist der Benutzer zu folgenden Tätigkeiten verpflichtet:

- Periodische Überprüfung und Wartung von Herdelementen und Baugruppen,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre den Herd vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

Anmerkung! Alle oben angeführten Einstell- und Nachstelltätigkeiten, sowie Reparaturen müssen durch eine Kundendienststelle oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

WICHTIG!!! Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.
Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Was ist, wenn ?

Bei jeder Störung:

- Betriebsfunktionen des Herdes (Kochplatte, Backofen, Beleuchtung und s. w.) abschalten,
- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center bzw. eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Einige einfache Fehler kann der Benutzer selbstständig, entsprechend den Empfehlungen der vorliegenden Bedienungsanleitung, beseitigen.

Bei der Benutzung des Gerätes können manchmal Probleme und Fehler auftreten. Einige geringere Fehler kann der Benutzer eigenständig beheben, indem er die Hinweise befolgt, die in der nachstehenden Tabelle angeführt sind. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sind folgende Punkte der Tabelle nacheinander zu überprüfen:

RU

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты,
- после истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра плиты,
- устранять обнаруженные неисправности.

Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром или монтёром, обладающим соответствующей квалификацией.



Важно! Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии.
Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

Что делать, если ?

В случае любой неисправности, следует:

- отключить все элементы плиты (нагревательную поверхность, духовку, освещение и пр.),
- отключить электропитание,
- заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствущими правами).

Некоторые простые неисправности может самостоятельно устранять пользователь, согласно рекомендациям настоящего руководства.

В период эксплуатации электрической плиты появляются иногда проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно прочтите и выполните следующие рекомендации:

Fault	Cause	Remedial action
Cooker doesn't switch on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again and switch on the oven
Zeros flash on the display	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again
The oven light doesn't go on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Fault in the lamp	Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace.
The control lights don't go on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Fault in the lamp	Contact the customer service
Clock is fast or runs behind	Too low tension in the house net	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilize.

IMPORTANT!!!
If the faults still cannot be repaired, contact the customer service.

DE

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Der Herd funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
Die Kontrolllämpchen leuchten nicht	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	An den Kundendienst wenden
Die Uhr geht vor oder nach	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

WICHTIG !!!
Wenn trotz der Empfehlungen die Probleme nicht beseitigt werden konnten – wenden Sie sich an den Kundendienst.

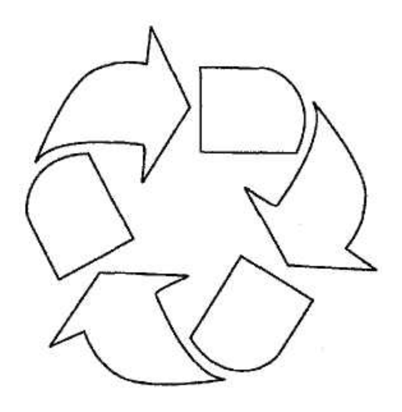
RU

Проблемы	Возможные причины	Решения
Плита не работает	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Не горят контрольные лампы	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Обратиться в Сервисную службу
Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

ВАЖНО !!!
Если несмотря на рекомендации проблему не удалось устранить – обратиться в Сервисную службу.

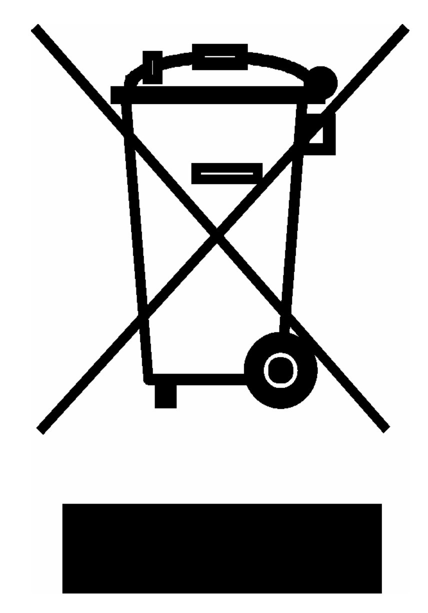
ENVIROMENTAL COMPATIBILITY

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. All materials, which make up the packaging, take into consideration the environment and can be re-used or recycled.
By recycling and reusing, you help to save raw materials and reduce the bulk of domestic and industrial waste.



Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging of your appliance in an environment friendly way.
Recycled materials used for further packaging save raw materials and reduce waste volume.



Disposing of old appliances

The symbol on the appliance or on its packaging indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the authorized collecting centre for recycling old electrical and electronic appliances.
By ensuring this appliance is disposed of correctly, you help to prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
For more detailed information on recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.
Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.
Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RU

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.
И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.
Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно -сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.
Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырьё и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.
Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших ближних.
Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.
Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма - изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и, при необходимости, после выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использованием нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёмки—сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатациию.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем - могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности, если это вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Nr. соответствует номеру аппарата, смотри на задней обложке настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизированные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ

- ☐ Электрическая плита
- ☐ Газовая плита
- ☐ Встраиваемая поверхность
- ☐ Встраиваемая духовка
- ☐ Микроволновая печь
- ☐ Холодильник
- ☐ Стиральная машина
- ☐ Посудомоечная машина
- ☐ Вытяжка

Модель:...
Заводской №: ....
Название магазина:..
Телефон: ....

Дата продажи: " ____ " ______________ 200__ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: " ____ " ______________ 200__ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)..

Адрес, телефон..

Подпись владельца ....

Мастер (фамилия, имя, отчество) ....

Орг. установщик ....

Подпись мастера ....

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя ....

Представительство «Kaiser» в России по сервисному обслуживанию:
Тел/ факс : (495) 488-75-10, 488-76-10
www.kaiser.ru
E-Mail: service@kaiser.ru
Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser»:

1. **Москва**
   Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:
   ООО «Кайзер-сервис», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10 Адрес: 127238, Москва, а/я 46
   Ремонт холодильников и подключение газовых плит:
   «Евросервис», тел.: (495) 737-78-04, ул. Автозаводская, д.5
2. **Санкт-Петербург**
   Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:
   Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:
   ООО «Энергомаш», тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.Н
3. **Аксай:** ООО «Диана-Сервис», тел.: (86350) 5-50-10, 5-11-44, 5-51-58, доп.: 114, 132 ул. Ленина, 49
4. **Альметьевск:** ООО «Триумф-Сервис», тел.: (8553) 25-50-05, ул. М. Джалиля, д.47
5. **Ангарск** ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 65-14-30, 22 мкр., д.14,
6. **Архангельск:** ЧП Березин, тел.: (8182) 65-23-36; 23-71-29, пр. Новгородский, 32
7. **Астрахань** ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В
   ЧП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46
8. **Барнаул:** ООО «Промэкс», тел.: (3852) 77-23-23, 75-44-97, пр-т Калинина, д.24а
9. **Белгород:** ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 32-65-92, 32-69-29, пр-т Гражданский, д.32
   ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д.36 к.2
10. **Бийск:** ООО « Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б,
11. **Биробиджан:** ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 2-11-83, ул. Биршоссе 2км.-23а,
12. **Благовещенск:** ООО «Олакс», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27
13. **Братск:** СЦ «Смарт», тел.: (3953) 47-92-59, ул. Южная, д.103
14. **Брянск:** ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170
15. **Великий Новгород:** ЧП Смирнов, тел: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д.22,
16. **Владивосток:** Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2
    ЧП Занегин, тел.: (4232) 400-999, 401-420, ул. Алеутская, 45А,
    ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4
17. **Владикавказ:** ООО «Альда-сервис», тел.: (8672) 64-04-60, 54-82-02, ул. Кутузова, д.82
    СЦ «Люкс», тел.: (8672) 57-44-44, 575-222, ул. Астана Кесаева, д.12
18. **Владимир:** «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60
    ООО «Домовой сервис», тел.: (4922) 44-72-80, 44-72-81, ул. Батурина, 39
19. **Волгоград:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8442) 23-41-36, 23-05-94, проспект Ленина, д. 58а
    ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул Елецкая, д.173
20. **Волгодонск:** ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21
21. **Волжский:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21
22. **Вологда:** ООО «Скерцо-СВ», тел.: (8172) 24-16-67, ул. Ленинградская, д.134
23. **Воронеж:** ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д.91
    «СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн.5
    ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафиновича, д. 32а
24. **Глазов:** ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6
25. **Екатеринбург:** ООО «Норд-сервис», тел.: (343) 335-23-78, 334-08-28, 335-25-92, ул. Донская, д.31
    ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55
26. **Иваново:** ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, 47-23-23, 47-29-86, ул. Заводская, 13
27. **Ижевск:** Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 75-33-77, 75-34-64, Ключевой поселок, д.63а
    ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 78-76-85, 78-04-64, ул. М.Горького, д.76
    ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4
    ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К.Маркса, 393
    ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К.Маркса, д.395
28. **Иркутск:** «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65
    ООО «НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149
    ИП Егорова, тел.: (3952) 799-150, 666-464, пер. Мопра, 1А
29. **Йошкар-Ола:** СЦ «Мидас», тел.: (8362) 21-39-10, 45-73-68, ул.Советская, 173
30. **Калининград:** ООО «Вестер Сервис», тел.: (4112) 93-51-51, 93-04-30, ул. Горького, 50
31. **Казань:** ООО «Александр и К^0», тел.: (8432)915-900, ул. 10 лет Октября, 3
32. **Калуга:** ООО ТТЦ «Лана-сервис», тел.: (4842) 54-86-05, 79-59-89, ул. Никитина, 102,
    ООО «Бинеэс Сервис» тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д.25
33. **Кемерово:** ООО «Сибирская Сервисная Компания» ул. Н.Островского 12А тел (3842) 36-12-22
34. **Киров:** ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66 ул.Производственная, 24
    ООО «Вятка-Евро-Газ», тел.: (8332) 56-84-85, ул.Базовая, 8
35. **Кимры:** СЦ «Престиж сервис», тел.: (48236) 3-21-38, ул. Урицкого. д.9
36. **Комсомольск на Амуре:** МУП «Дом Бытовых Услуг», тел.: (4217) 53-21-91, ул. Ленина, 44/5
37. **Кострома:** ИП Румянцев, тел.: (4942) 62-00-74, ул. Галичская, 106

38. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94
39. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а
40. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 53-35-97, ул. Льва Толстого, д.9
41. **Липецк:** ООО «Оптима ЛТД», тел.: (0742) 238-258, ул. Советская, д.66А
    ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, Универсальный проезд 14
42. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
43. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
44. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 535-295, 530-639, ул. Курганная, д.328
45. **Междуреченск:** ООО «РТА Сервис», тел.: (38475) 2-11-25, 2-82-00, пр. Строителей, 67
46. **Минеральные Воды:** ООО "КЛЕН", тел.: (87922) 7-61-45, 7-65-18, ул. Московская, 29А
47. **Мурманск:** ООО «БМ – мастер», тел.: (8152) 700-769, 443-519, ул. Книповича, д. 47, офис 54
    ООО «Антанта», тел.: (8152) 42-62-00, 44-10-10, ул. Книповича, д. 41
48. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
49. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-94-08, ул. Чурапчинская, 18
50. **Нефтеюганск:** ООО «Юганскрембыттехника», тел.: (3461)23-23-00, 23-40-89, 1 мкр, д.33 Д/б «Силуэт»
51. **Нижневартовск:** ЗАО «Ланкорд», тел.: (3466) 61-23-71, 67-08-88, ул Ленина, 10П
    ЗАО «Техэлектробыт», тел.: (3466)61-32-66, проспект Победы, 24
52. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э. АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (8312) 12-36-01, 12-00-29,16-31-41, ул. Заярская, д.18
53. **Новокузнецк:** ООО «МСВ», тел.: (3843) 46-94-00, пр-т Кузнецкстроевский, 44-40
54. **Новосибирск:** ООО «ДэСибсервис», тел.: (383) 351-81-13, ул. Выставочная, д.40
    ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, г. Новосибирск, ул. Котовского, 10/1
55. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
56. **Норильск:** Сервис центр «Тайсервис», тел.: (3919) 32-44-22, ул. Ленинградская, д.22, оф.43
    ИП Сергиенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
57. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: .(48439) 5-31-31, ул. Курчатова, д.46
58. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-41, 54-89-60, пр-т Космический, д.99/2
59. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
60. **Оренбург:** ООО «Ком Инком», тел.: (3532) 63-42-85, 62-68-88, ул. Брестская, д.7
    ООО ТЦ «Ликос Сервис», тел: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68; 79-23-68 ул. Невельского, 8А
61. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
    ООО «Техносервис», тел.: (8412) 544-301, ул. Пушкина, д. 10
62. **Петропавловск-Камчатский:** ЗАО «Элита Сервис», тел.: (4152) 191-100, 191-111, пр-т 50 лет Октября, 23/1
    ИП Власов, тел.: (41522) 5-96-91, ул.Бохняка, 7
63. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
64. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
65. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
66. **Пятигорск:** СЦ «Доктор Техно», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
67. **Ростов на Дону:** ООО «Диана-Сервис», тел.: (863) 2-47-09-55, пер. Соборный, 94а
    СЦ «Галактика», тел.: (863) 247-42-49, 240-08-10, ул. Нариманова, д.72/1
68. **Рязань:** ООО «Фонограф - Сервис», тел.: (4912) 24-68-54, 24-68-53**,** ул. Гагарина, д.14
    ООО «Арктика-Сервис», тел.: (4912) 21-57-20, 21-13-97, ул. Яхонтова, д.19
69. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
70. **Саратов:** ООО «Аэлита», тел.: (8452) 27-22-68, 52-37-74, ул. Московская, 134/146
71. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 2-78-18, Центральный м-он, дом 8, кв. 80
72. **Саянск:** ООО «ГАРАНТ – Сервис», тел.: (95013) 53-454
73. **Северодвинск:** ЧП Березин, тел.: (81842) 2-66-17, ул. Ломоносова, д. 104
74. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 45-09-70, 45-09-69, 64-78-00, ул. Румянцева, д.19
75. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
    ОАО «Ставропольский Радиозавод «Сигнал», тел.: (8652) 74-04-10, 944-764, 2-ой Юго-Западный проезд, 9а
    ИП Плотников, тел.: (8652) 55-17-48, ул. Пирогова, д.37, оф.11
76. **Старый Оскол:** ООО «Техномаркет», тел.: (4725) 44-10-82, 24-45-84, микрорайон Рудничный, д. 24
77. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
78. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, 21-18-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
    ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
79. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
80. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
81. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
82. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 492-447, 49-15-80, 49-28-08, Академический пр-т, д.1, блок А, оф.204
    ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
    ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д.17
    ИП Гришаев, тел.: (3822) 72-75-78, пр.Мира, 76
83. **Тула:** Сервисный центр «Профит», тел.: (4872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д.1
84. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А"
85. **Улан-Удэ:** ООО «Кондор-сервис», тел.: (3012) 44-23-44, ул. Гагарина, д.15
86. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
    ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
87. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
88. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 79-90-70, 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
89. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семяшкина, д. 8А
90. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43

91. **Чебоксары:** ИП Имайкина, тел.: (8352) 42-09-00, ул.Пирогова, д.20
92. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул.Артиллерийская, 102
93. **Чита** СЦ «Славянский Электроник», тел.: (3022) 32-55-22, 35-26-26, ул. Ингодинская, 35
94. **Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
    ООО «ВЛ Сервис Сахалин», тел.: (4242) 50-03-53, 50-04-73, ул. Сахалинская, 61
95. **Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
96. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (0852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы, д.101/6

Представительство «Kaiser» в Украине:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78
Факс: 8 (044) 548-12-27
www.kaiser.com.ua
E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser» в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** СЦ «Еликон», тел.: (04463) 6-42-33, (050)654-11-83, ул. Пятидесятилетие Победы 52
   Сервис-Центр «Вега», тел.: (04463) 351-01, ул. Гордынского, 2А
   «Техсервис», тел.: (04463) 329-44, ул. Шолом Алейхема, 84
3. **Винница:** СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порика, 1
   ВФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0432) 55-44-65, пр-т Коцюбинского, 78
   «Скормаг-сервис», тел.: (0432)46-43-93, 46-82-13
4. **Горловка:** СЦ «AVE Сервис», тел.: (0624) 12-77-77, ул. П. Беспощадного, 26
5. **Днепропетровск:** СП «Трансервис», тел.: (0562) 34-23-92, ул. Коцюбинского, 16
   ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0562) 31-29-57, пр-кт Кирова, 59
   ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0562) 27-05-14, ул. Калиновая, 1
   СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
   АСЦ Яременко С.П., тел.: (0562) 38-04-47, пр. им. Газеты Правда, 99
6. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51
7. **Донецк:** СЦ «Весы-сервис», тел.: (062) 345-61-90, пр. Ильича, 103
   СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 385-37-55, пр. Дзержинского, 4
   СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
8. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (03244) 5-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
9. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 344-467, ул. Большая Бердичевская, 66/30
10. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
    ЗФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (061) 224-07-51, пр-т Металлургов 12а
    «Маэстро», тел.: (061) 270-40-94, (0612) 347-390, ул. Брянская, 10
11. **Ивано-Франковск:** ООО «Каскад-Карпаты», тел.: (0342) 77-60-77, 77-60-97, 77-61-32, 77--61-63, ул. Галицкая, 22
    «Бриз», тел.: (0342) 750-777, ул. Новая, 19А
12. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 222-37, ул. Котовского, 59
13. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр, тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
14. **Керчь:** СПД Забабуро, тел.: тел.: (06561) 2-30-62, ул. Ленина, 39
15. **Киев:** ООО «Дойчэлектросервис», тел.: (044) 497-36-19, 497-36-03, бул. Лепсе, 55
    СП «Трансервис», тел.: (044) 279-89-54, 568-51-50, 279-54-76, ул. Золотоворотская, 2А
    «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, ул. Щусева, 44
16. **Кировоград:** КФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0522) 30-17-79, пр-кт Правды, 16
17. **Краматорск:** СЦ «Весы-сервис», (0626) 44-48-98, ул. Дворцовая, 57
    СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
18. **Кременная**: СЦ «ПРЕМЬЕР», тел.: (06454) 3-17-90, пл. Красная, 1
19. **Кременчуг:** СЦ «Атлант», тел.: (05366) 2-40-33, ул. Цюрюпы, 35
    ЧП Шамрай, тел.: (05366) 3-88-96, ул. 50 лет СССР, 29
20. **Кривой Рог:** КРФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0564) 92-97-89, ул. Косиора, 70
    АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Лисичанск**: СЦ «ПРЕМЬЕР», тел.: (06451) 2-06-15, ул. Свердлова, 275
22. **Луганск:** СЦ «МИРТЕКС», тел.: (0642) 42-03-05, ул. 16 линия, 7
    «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 588-510, 420-842, 589-477, ул. Фрунзе, 136 Б
23. **Луцк:** СЦ «Сервис-Мастер», тел.: (0332) 78-56-25, пр-кт Перемоги, 24
24. **Львов**: СП «Трансервис», тел.: (0322) 97-55-88, 79-72-23, факс: (0322) 97-55-57, ул. Винниченко, 30
    СЦ «Миллениум», тел.: (032) 296-54-13, 231-48-83, ул. Я. Мудрого, 12А
25. **Мариуполь:** МФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0629) 59-10-40, бул. Шевченко, 301
    СЦ «Весы-сервис», тел.: (0629) 41-60-61, ул. Строителей, 132
    ООО «Нейтрон», тел.: (0629) 52-92-82, 24-53-23, пр. Металлургов, 94, ул. 130-й Таганрогской дивизии, 7
26. **Марковка:** СЦ «МИР ЭЛЕКТРОНИКИ», тел.: (06464) 9-14-27, ул. Ленина, 31А
27. **Николаев:** СП «Трансервис», тел.: (0512) 36-24-90, 36-24-42, ул. Большая Морская, 1
    НФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0512) 24-22-60, ул. Внутриквартальный проезд, 2
    СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
28. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 49-141, 2-24-88, ул. Гагарина, 52, корп. А
29. **Одесса:** СП «Трансервис», тел.: (048) 777-11-40, ул. Новосельского 64
    СЦ «Гарантия Сервис Юг», тел.: (048) 711-72-32, 711-72-02, ул. Заславского, 19
    «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 728-21-45, ул. Транспортная, 7Е
    «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
30. **Павлоград:** ПФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (05632) 6-39-43, ул. Шевченко, 138
    СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
31. **Полтава:** НПО «Промелектроника», тел.: (0532) 57-21-68,57-21-66, 57-21-64,776-91, 778-61, ул. Пролетарская, 22 инд. 36022
    ЧП «Клочан А.Г.», тел.: (0532) 58-20-95, 050/ 563-56-72, ул. Щепотьева,14
    ПФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0532) 61-16-06, ул. Жовтнева, 73

«Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б

32. **Ровно:** ЗАО «Бытрадиотехника», тел.: (0362) 23-53-03, 23-52-78, ул. Степана Бендеры, 45
33. **Рубежное:** СЦ ПРЕМЬЕР, тел.: (06453) 5-03-43, ул. Менделеева, 61
34. **Сватово:** СЦ ПРЕМЬЕР, тел.: (06471) 3-20-46, ул. Ленина, 40
35. **Свердловск:** СЦ БРТ, тел.: (06434) 2-25-37, ул. Дзержинского, 1
36. **Севастополь:** СЦ «Весы-сервис», тел.: (0692) 45-01-66, ул. Реднева, 7
    ЧП «ЧП Вицке Г. В.», тел.: (0692) 45-60-72, 45-58-20, ул., Промишленная, 9
    «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
    Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 57-61-31
37. **Северодонецк:** СЦ «СРТ», тел.: (06452) 422-41, 283-86, ул. Маяковского, 13
    СЦ ДОМ Техники, тел.: (06452) 2-78-53, ул. Курчатова, 19Б
    СЦ РБС, тел.: (06452) 2-91-83, ул. Менделеева, 4Б
38. **Симферополь:** СЦ «Весы-сервис», тел.: (0652) 54-06-01, ул. Залесская, 68
    РСЦ Фокстрот, тел.:(0652) 248-858, ул. Маяковского, 12
    «Алби», тел.: (0652) 248-371, ул. Кечкеметская, 198
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Старобельск:** СЦ ПРЕМЬЕР, тел.: (06461) 2-12-31, ул. Пролетарская, 42
42. **Троицкое:** СЦ ПРЕМЬЕР, тел.: (06456) 2-26-08, пр-кт. Победы, 67
43. **Тернополь:** ООО «Тернава-Сервис», тел.: (0352)43-30-22, ул.Злуки, 39
    АСЦ «Евросервис», тел.: (0352) 43-38-87, 26-58-07, ул. Р. Купчинского, 9
44. **Ужгород:** ЧП «Практика», тел.: (03122) 5-15-82, ул. Легоцкого, 3
    ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97
45. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис филиал, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
46. **Харьков:** СП «Трансервис», тел.: (057) 714-24-72, 758-85-63, 766-04-18, ул. Иванова, 24
    СЦ «Каскад-Сервис», тел.: (057) 712-51-81, 734-97-24, ул.Полтавский шлях, 3
    РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 759-06-06, 758-10-39, ул. Вернадского, 2
47. **Херсон:** ХФ ООО «ИНТЕРСЕРВИС», тел.: (0552) 42-02-86, ул. Суворова, 4
    ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
48. **Хмельницкий:** ООО «Тритон», тел.: (03822) 55-0253, ул. Курчатова, 18
49. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (0462) 675-858, ул. Шевченко, 4
    «ОТТО», тел.: (0462) 678-492, 678-493, ул. Коцюбинского, 61
50. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6
51. **Черкассы:** СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
52. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 554-720, ул. Л. Кобылицы,51
53. **Ялта:** АВИ Электроникс

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu Beeinflussen.

Фирма изготовитель не несет никакой ответственности за возможно содержащиеся в этой брошюре неточности, которые могут быть следствием опечаток типографии, и сохраняет за собой право вносить в дизайн и устройство своей продукции все необходимые изменения, которые не оказывают существенного влияния на потребительские качества и свойства продукта.



OLAN – Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de



